

Das Knorr Kochbuch der deutschen Hausfrau

Gewidmet von der

C. H. Knorr A. G. Heilbronn a/N.





Was wir im Frühling gerne essen:

Suppen

Tapioka-Julienne Suppe
Eier-Einlauf-Bouillon-Suppe
Festtagssuppe
Haferflockensuppe mit Kräutern
Haferflocken-Spargelsuppe
Frühlingsuppe
Spargelsuppe auf Hausfrauenart
Braune Suppe mit Einlage
Dreierleisuppe
Rhabarbersuppe

Hauptgerichte und Nachspeisen

Frühlingseier mit Feldsalat und Radieschen
Fisch in der Tüte mit Salzkartoffeln und Senfsoße
Saure Eier mit Kartoffeln in der Schale
Frikadellen mit Kartoffelsalat
Kartoffelpuffer mit Apfelkompott
Stangenspargel mit Buttersoße und Omelette
Leberklöße mit grünem Salat und Kartoffelpüree
Makkaroni mit brauner Soße und Salat
Nudeleierkuchen mit Kopfsalat
Rhabarberspeise
Rührei mit Spargel und Bratkartoffeln
Spinatpudding mit Sardellensoße und Kartoffeln
Gedämpfte Kartoffeln mit deutschem Beefsteak u. Kopfsalat
Bauernfrühstück
Deutsche Beefsteaks mit Spargel in Buttersoße
Kikeriki- oder Hahn-Eier-Spagetti mit Fleischklößchen und Käsesoße
Paprikaschnitzel mit geschmälztem Blumenkohl, Bratkartoffeln
Fisch in der Form
Gebackener Fisch mit Mayonnaise und Kartoffelsalat
Eierkuchen aus Grünkernmehl mit Mischgemüse (Konserven)
Makkaroni überkrustet mit grünem Salat
Schokoladenflammeri mit Nüssen
Eiercreme im Glas
Flammeritörtchen
Karamelsoße

Inhalts-Verzeichnis Seite 64



Was wir im Sommer gerne essen:

Suppen

Tomatensuppe mit Nudeln
Suppe aus Gemüseresten
Milchsuppe mit Tapioka
Sommersuppe
Bouillon-Suppe mit Einlage
Hafermehlsuppe mit Eierstich
Grünkern-Pilzsuppe
Vanillesuppe mit Früchten
Zweierleisuppe
Hafermehlsuppe mit Tomaten

Hauptgerichte und Nachspeisen

Arme Ritter mit Heidelbeerkompott
Hackbraten, Möhrengemüse und Salzkartoffeln
Haferflocken-Obstauflauf
Makkaronisalat mit Setzeiern
Kalbskopf gebacken mit falscher Mayonnaise, Kartoffel- und Gurkensalat
Krautrollen gefüllt, mit gedämpften Kartoffeln
Kirschomelette
Makkaroni-Auflauf mit Pilzen und Gemüse
Gefüllte Tomaten mit Reis
Tomatenpfanne
Rahmschnitzel mit Kätchen-Eiernudeln
Grüne Bohnen in Sahnensoße mit Frikadellen
Panierte Kalbskoteletts mit Gurkensalat, Kartoffelkroketten
Gebackene Tomatenscheiben und Kartoffelpüree
Käse-Kirschauflauf
Vanille-Eis
Birnenspeise mit Schokoladensoße
Rote Grütze mit Vanillesoße
Nudelpudding
Erdbeertorte mit Guß
Gefüllter Kuchen
Rhabarberspeise

Inhalts-Verzeichnis Seite 64



Was wir im Herbst gerne essen:

Suppen

Hafermark-Tomatensuppe
Sonntagssuppe
Dreierleisuppe
Apfelsuppe
Grünkernsuppe mit Markklößchen
Sellerie-Spargelsuppe
Ochsenschwanzsuppe
Grünkern-Brieslesuppe

Hauptgerichte und Nachspeisen

Allerlei-Eintopfgericht
Schinken-Tomaten-Eier-Makkaroni
Apfel-Leber-Ragout mit Salzkartoffeln
Verschleierte Äpfel
Haferflockenauflauf
Hammelbraten mit Gemüsesoße, Kartoffelpüree
Pikantes Kartoffelmus und braune Kohlrabi
Gefüllter Krautkopf mit Knorr-Bratensoße
Kartoffelklöße mit grüner Soße
Kaninchenragout mit Kikeriki- oder Hahn-Eier-Makkaroni
Rheinisches Erbsengericht
Makkaronipastete mit Tomatensoße
Lauch überbacken mit Bratkartoffeln
Wirsinggemüse mit Hackbraten und Kartoffeln
Tomatenrührei mit Bratkartoffeln
Süßer Nudelauflauf
Beefsteaks mit Sauce Béarnaise und geschmälztem Blumenkohl, Pommes frites
Wurstgericht auf schlesische Art, Schalkartoffeln
Grießküchle gebacken mit gekochten Birnen
Rührei mit Knorr-Eier-Spagetti
Hasenpfeffer mit Klößen oder Knorr-Makkaroni
Zander mit Petersiliensoße und Salzkartoffeln
Braune Kohlrabi und Haferplinsen mit Bückling
Fischauflauf mit Sauerkraut
Schwammpudding
Kaffeecreme
Apfeltorte
Sonntagstorte
Weinschaumsoße
Tapioka-Schaumspeise

Inhalts-Verzeichnis Seite 64



Was wir im Winter gerne essen:

Suppen

Gänseklein-Grünkernsuppe
Ochsenschwanzsuppe
Leberreissuppe
Erbswurstsuppe
Porree-Grünkernsuppe
Makkaronisuppe
Frühlingsuppe
Hafermehl-Rahmsuppe

Hauptgerichte und Nachspeisen

Rahmkartoffeln mit Schinken
Braune Apfelkartoffeln
Pikantes Fleischragout mit Kikeriki- oder Hahn-Eier-Makkaroni
Eierkuchenpastete
Gefüllte Eier mit Kartoffelsalat
Apfelplinsen
Rindsgulasch mit Kätchen-Eiernudeln oder Knorr-Makkaroni, Endiviensalat
Haschee im Reisrand, Selleriesalat
Saure Kartoffeln, gekochtes Rindfleisch
Krautrouladen in brauner Soße mit Kartoffeln
Königsberger Klops mit Kapernsoße und Salzkartoffeln
Wildrouladen mit Kikeriki- oder Hahn-Eier-Makkaroni
Kikeriki- oder Hahn-Eier-Makkaroni in Förmchen
Leberklöße mit Sauerkraut und Kartoffelpüree
Kraut mit Nüssen
Heringskartoffeln
Knorr Eintopfgericht
Haferflockenspeise mit gekochtem Obst
Weißkraut auf Feinschmeckerart mit Bratkartoffeln
Panierte Schweinsrollen mit Schwarzwurzeln, Kartoffelkroketten
Kikeriki- oder Hahn-Eier-Makkaroni mit Rauchfisch, Salat
Kutteln pikant mit Kartoffeln
Gedämpftes Kalbsherz mit Klößen
Schüsselkarpfen mit Kartoffeln
Schellfisch oder Hecht gebraten mit Kartoffeln
Fischpudding mit Kapernsoße oder Senfsoße
Fischbuletten mit Kartoffelsalat
Schaumspeise mit Dörrapriksen
Apfelsinenspeise
Weihnachtsflammeri
Schokoladenringe
Gefüllte Schnitten

Inhalts-Verzeichnis Seite 64



Kochzeit der Knorr-Suppen

5 Minuten

5-Minuten-Suppe

10 Minuten

Eiernudeln	Eiersternchen	Tapioka
Eierriebele	Eierbuchstaben	Tapioka-Julienne
Eiergraupen		

20 Minuten

Blumenkohl	Gretchen	Ochsenschwanz
Bohnen mit Speck	Grünkern	Pilz
Eintopfgericht	Hausmacher	Reis
Erbsen	Helgoländer	Reis mit Tomaten
Erbsen mit Reis	Jäger	Reis-Julienne
Erbsen mit Schinken	Kätchen	Rumford
Erbsen mit Speck	Kartoffel	Spargel
Familien	Mockturtle	Tomaten

25 Minuten

Frühling	Königin

Wichtig! Knorr-Suppen gewinnen an Wohlgeschmack, wenn sie nach dem Kochen 10 Minuten ziehen.

1 Knorr-Suppen-Würfel = 2 Teller Suppe

Suppen

Alle Rezepte sind für 4 Personen berechnet



Tomatensuppe mit Nudeln

Zutaten: 1 Würfel Knorr-Tomatensuppe, 1 Würfel Knorr-Eiernudelsuppe, 1 Eßlöffel saure Sahne oder 1 Teelöffel Butter, reichlich 1 Liter Wasser.

Den Tomatensuppenwürfel zerdrücken, mit ⅛ Liter lauwarmem Wasser glattrühren, in 1 Liter kochendes Wasser einlaufen lassen und 10 Minuten kochen. Dann den Eiernudelwürfel in die sprudelnde Suppe streuen und die Suppe noch weitere 10 Minuten kochen. Zuletzt mit etwas saurer Sahne abziehen.

Ochsenschwanzsuppe

Zutaten: 2 Würfel Knorr-Ochsenschwanzsuppe, 1 Liter Wasser, 1 Tasse lauwarmes Wasser, 2 Eßlöffel Madeira.

Die zerdrückten Knorr-Suppenwürfel mit lauwarmem Wasser glattrühren, in das kochende Wasser gießen und 20 Minuten kochen lassen. Mit dem Wein abschmecken. Will man sparen, kann der Wein wegbleiben.

Spargelsuppe auf Hausfrauenart

Zutaten: 250 g Suppenspargel, 1¼ Liter Wasser, 2 Eßlöffel saure Sahne, 2 Würfel Knorr-Grünkernsuppe, 1 Eigelb, Salz nach Geschmack.

Den geschälten Spargel in 3 cm lange Stücke schneiden und ohne Salz in dem Wasser zum Kochen bringen. Die beiden Würfel Knorr-Grünkernsuppe gut zerdrükken und mit etwas lauwarmem Wasser glattrühren, unter Umrühren zu dem kochenden Spargel gießen und alles 20 Minuten kochen lassen. Mit saurer Sahne und Eigelb legieren.

Tapioka-Julienne-Suppe

Zutaten: 4 Eßlöffel Knorr-Tapioka-Julienne, 3—4 Knorr-Fleischbrühwürfel, 1 Eßlöffel saure Sahne, 1 Ei, 1¼ Liter Wasser.

Das Wasser zum Kochen bringen, den Tapioka einlaufen und 15 Minuten langsam kochen lassen, dann die Fleischbrühwürfel darin auflösen. Das Ei mit der sauren Sahne gut verquirlen, etwas von der heißen Suppe dazugeben und mit der übrigen heißen, nicht mehr kochenden Suppe verrühren.

Makkaronisuppe

Zutaten: 125 g übrig gebliebene gekochte Makkaroni, 3—4 Knorr-Fleischbrühwürfel, 1 Liter Wasser, Schnittlauch oder Petersilie.

Die Knorr-Fleischbrühwürfel in 1 Liter kochendem Wasser auflösen, die kleingeschnittenen Makkaroni hineingeben und die Suppe mit feingeschnittenem Schnittlauch oder Petersilie bestreut 5 Minuten ziehen lassen.

Haferflockensuppe mit Kräutern

Zutaten: 4—6 gehäufte Eßlöffel Knorr-Haferflocken, 15—20 g Butter, 1½ Liter Fleischbrühe oder 1½ Liter Wasser und 2 bis 3 Knorr-Fleischbrühwürfel, 1 Ei, 2 Eßlöffel gewiegte Kräuter.

Knorr-Haferflocken in der Butter leicht rösten und in der Fleischbrühe, wenn diese fehlt, in Wasser unter Zusatz von 2—3 Knorr-Fleischbrühwürfeln, sämig kochen. Die Suppe wird vorteilhaft mit einem verquirlten Ei angerichtet. Zuletzt die gewiegten Kräuter in die Suppe geben.

Sonntagssuppe

Zutaten: 2 Knorr-Königin-Suppenwürfel, 60 g kalte Kalbsbraten- oder Zungenreste, 1 Eigelb, 2 Eßlöffel Milch, Schnittlauch, 1¼ Liter Wasser.

Nach der auf den Knorr-Suppenwürfeln aufgedruckten Gebrauchsanweisung 1 Liter Suppe bereiten, den in kleine Würfel geschnittenen Braten hinzufügen und das mit der Milch verrührte Eigelb in die heiße, nicht mehr kochende Suppe geben. Mit geschnittenem Schnittlauch anrichten.

Delikate Sellerie-Spargelsuppe

Zutaten: 2 Würfel Knorr-Spargelsuppe, 20 g Butter, 1 kleine Sellerieknolle, 1 Eigelb, 2 Eßlöffel Milch, 1¼ Liter Wasser.

Die zerdrückten Knorr-Suppenwürfel in der Butter andämpfen, mit einer Tasse kaltem Wasser ablöschen und glattrühren, 1 Liter Wasser beifügen, 20 Minuten kochen lassen. Sellerie waschen und putzen, in leichtem Salzwasser garkochen, in kleine Würfel schneiden, zu der Suppe geben und noch einmal aufkochen lassen, mit dem mit der Milch verrührten Eigelb abziehen.

Eigene Rezepte

(Nur mit Bleistift schreiben)

....

....

....

....

....

....

....

....

....

....

....

....



Zur Grünkernsuppe wird das Grünkernmehl kalt angerührt und in die kochende Brühe gegeben

Eigene Rezepte
(Nur mit Bleistift schreiben)

....

....

....

....

....

....

....

....

....

....

....

Merke:

Suppen- und Fleischbrühwürfel müssen luftdicht in geschlossener Dose aufbewahrt werden, sonst ziehen sie Feuchtigkeit an.

Porree-Grünkernsuppe

Zutaten: 50 g Knorr-Grünkernmehl, 1 dicke Porreestange (Lauch), 30 g Butter, 3 Knorr-Fleischbrühwürfel, 1¼ Liter Wasser, 1 Ei, 1 Eßlöffel Milch.

Den Porree waschen und quer in dünne Streifen schneiden, in der Butter dämpfen. Das Knorr-Grünkernmehl mit etwas kaltem Wasser glattrühren, mit dem Rest Wasser auffüllen, den gedämpften Porree beifügen und 20 Minuten kochen lassen. Die Fleischbrühwürfel in der kochenden Suppe gut auflösen und das Ganze mit dem mit Milch verquirlten Ei abziehen.

Hafermark-Tomatensuppe

Zutaten: 4—6 gehäufte Eßlöffel Knorr-Hafermark oder Haferflocken, 1 gehäufter Eßlöffel Tomatenmark, Salz, 30 g Butter, 1—2 Eßlöffel saure Sahne, 1¼ Liter kaltes Wasser.

Das Hafermark in der Butter anrösten, Tomatenmark und Salz beifügen, mit dem Wasser auffüllen und 10 Minuten durchkochen lassen. Vor dem Anrichten mit saurer Sahne abrühren.

Frühlingsuppe

Zutaten: 2 Würfel Knorr-Frühlingsuppe, 1¼ Liter Wasser.

Die Suppenwürfel zerdrücken, mit 1 Tasse lauwarmem Wasser anrühren, in 1 Liter kochendes Wasser einlaufen, 25 Minuten kochen u. 10 Minuten zugedeckt ziehen lassen.

Eier-Einlauf-Bouillon-Suppe

Zutaten: 14 g **Knorrox**-Bouillon-Paste, 1 Liter Wasser, 2 Eier, 1 gestrichener Eßlöffel Weizenmehl, 2—3 Eßlöffel Milch, 1 Prise Salz, Muskat, Schnittlauch.

Das Mehl mit der Milch glattrühren, Eier, Salz, Muskat beifügen, das Ganze gut verquirlen.

In 1 Liter kochendem Wasser die **Knorrox**-Bouillon-Paste auflösen, den Eiereinlauf mit einem Kaffeelöffel in die siedende Fleischbrühe tropfen lassen, mit Salz und Gewürz geschmacklich vollenden, mit gehackter Petersilie oder Schnittlauch anrichten.

Allerlei-Eintopfgericht

Zutaten: 3 Knorr-Tapioka-Suppenwürfel, 50 g Sellerie, 150 g Möhren, 300 g Kartoffeln, 150 g Wirsing, 1 Zwiebel, 1 Teelöffel Butter, Salz nach Geschmack, 2 Paar Frankfurter Würstchen.

Gemüse putzen, in dünne Streifen schneiden, mit der Butter, etwas Salz und 1 Liter Wasser weichkochen. Kurz vor dem Garwerden die in kleine Würfel geschnittenen Kartoffeln dazugeben.

Die Knorr-Tapioka-Suppenwürfel in 1½ Liter kochendes Wasser einlaufen und 10 Minuten kochen lassen. Das gekochte Gemüse und die fertige Suppe zusammengießen und noch einmal aufkochen. Mit Salz und Gewürz abschmecken. Die Würstchen in heißem Wasser ziehen lassen und ganz oder geschnitten zur Suppe geben.


Grünkernsuppe mit Markklößchen

Grünkernsuppe mit Markklößchen

Zutaten: 1¼ Liter Fleischbrühe, 3–4 gehäufte Eßlöffel Knorr-Grünkernmehl.

Das Knorr-Grünkernmehl mit etwas kaltem Wasser glattrühren, in die kochende Fleischbrühe einlaufen und 20–25 Minuten kochen lassen. Mit Markklößchen anrichten. Fehlt die Fleischbrühe, so bereitet man sie gut, rasch und billig aus Knorr-Fleischbrühwürfeln, die, nur in kochendem Wasser aufgelöst, eine vorzügliche, reinschmeckende Fleischbrühe zu Trink- und Kochzwecken ergeben. 1 Würfel gibt reichlich ¼ Liter Fleischbrühe.

Markklößchen

Zutaten: 30 g Rindermark, 10 g Butter, 35—40 g Knorr-Paniermehl naturell, Salz, 1 großes Ei, 1 Prise Muskat.

In kaltem Wasser das Rindermark wässern, dann fein zerdrücken, Mark und Butter schaumig rühren, Paniermehl, Ei, Salz, Muskat daruntermengen und kleine, runde Klößchen formen, die in die kochende Suppe eingelegt werden und 5—6 Minuten ziehen müssen. Zuerst kocht man ein Probeklößchen.

Zweierleisuppe

Zutaten: 1 Würfel Knorr-Königinsuppe, 1 Würfel Knorr-Pilzsuppe, ¼ Liter lauwarmes Wasser, 1 Liter kochendes Wasser.

Die Suppe wird, wie unter Dreierleisuppe (S. 10) angegeben, bereitet.

Suppe aus Gemüse-Resten

Fast jeden Gemüserest kann man zu Suppe verwenden. Man ergänzt ihn durch Beigabe von Wasser auf ½ Liter Menge, bereitet aus einem Knorr-Suppenwürfel nach der auf jeder Packung aufgedruckten Vorschrift ½ Liter Suppe und mischt beides. Nach Salz abschmecken. Gut eignen sich dazu die Knorr-Suppenwürfel: Tomatensuppe, Spargelsuppe, Blumenkohlsuppe und Pilzsuppe.

Braune Suppe mit Einlage

Zutaten: 1 Knorr-Mockturtle-Suppenwürfel, 1 Knorr-Eierriebele-Suppenwürfel, 2 Eßlöffel Rotwein, 50 g feingeschnittene Bratenreste, reichlich 1 Liter Wasser.

Den zerdrückten Knorr-Mockturtle-Suppenwürfel mit ⅛ Liter lauwarmem Wasser glattrühren, die Masse in 1 Liter kochendes Wasser einlaufen und 10 Minuten kochen lassen. Den Knorr-Eierriebele-Würfel und die Bratenreste dazugeben und alles noch einmal 10 Minuten kochen. Mit Wein abschmecken und zugedeckt noch 5 Minuten ziehen lassen.

Festtagssuppe

Zutaten: reichlich 1 Liter Fleischbrühe, 1 Semmel, etwas gewiegte Petersilie, Salz, 2 Eier.

Die Semmel in Wasser einweichen und ausdrücken. Das Gewürz und die Eier beifügen und alles gut verrühren. Durch ein Lochsieb in die kochende Fleischbrühe eindrücken und etwa 5 Minuten ziehen lassen.

Eigene Rezepte

(Nur mit Bleistift schreiben)

....

....

....

....

....

....

....

....

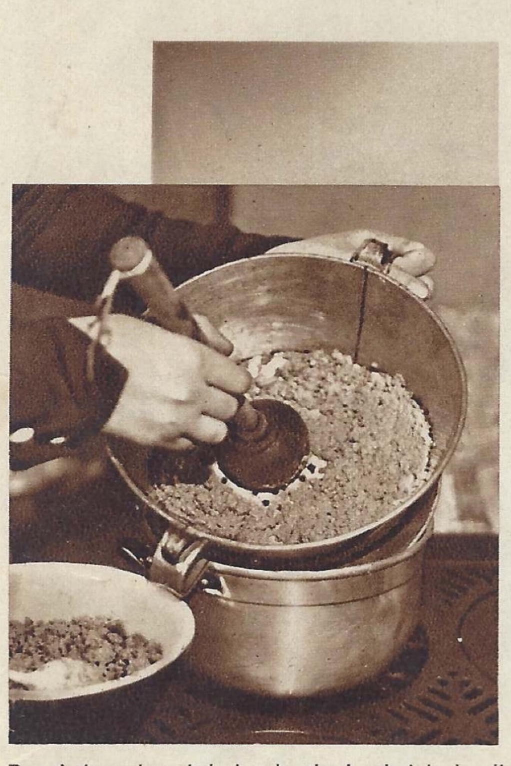
....

....

....

Merke:

Für klare Fleischbrühsuppen, die sich rasch, gut und billig mit **Knorrox**-Bouillon-Paste herstellen lassen, verwendet man die bewährten Knorr-Suppeneinlagen (Eierteigwaren) in ¼ Pfund-Packungen.



Der Leberreis wird durch ein Lochsieb in die Fleischbrühe gedrückt

Rechts: Zur Dreierleisuppe werden zwei Knorr-Suppenwürfel glattgerührt und ins kochende Wasser gegeben



Eigene Rezepte

(Nur mit Bleistift schreiben)

....

....

....

....

....

....

....

....

....

....

....

....

....

....

....

Leberreis-Suppe

Zutaten: 125 g Kalbsleber, 1 Ei, 1 Eßlöffel Mehl, ½ kleine Zwiebel, 1 Eßlöffel gehackte Petersilie, etwas Salz und Muskat, 3 Knorr-Fleischbrühwürfel, 1¼ Liter Wasser.

Die gehäutete Leber mit der Zwiebel durch die Fleischmaschine drehen, das Ei schaumigrühren, Mehl, Petersilie, Salz, etwas Muskat beifügen und alles zu einer glatten Masse verrühren. Das Wasser zum Kochen bringen, die Knorr-Fleischbrühwürfel darin auflösen, den Teig durch ein Lochsieb hineinrühren, aufkochen, dann zugedeckt an heißer Herdstelle noch 10 Minuten ziehen lassen.

Vanillesuppe mit Früchten

Zutaten: 1 Liter Milch, 1 Päckchen Mondamin-Soßenpulver mit Vanillegeschmack, 10 g Mondamin, 60 g Zucker, 1 Prise Salz, 250 g frische Früchte (Erdbeeren usw.) oder 100 g getrocknete Früchte (Aprikosen usw.) oder 300 g eingemachte Früchte oder Konserven.

Das Mondamin und das Soßenpulver kalt anrühren, in die kochende Milch geben, 3 Minuten kochen lassen, mit Salz und Zucker abschmecken. Zur Verfeinerung nach Belieben 1—2 Eigelb unterziehen. Die frischen Früchte säubern, zuckern und in die erkaltete Suppe geben. Die getrockneten Früchte einweichen, kochen und nach Geschmack süßen. Konserven unverändert in die Suppe geben.

Dreierleisuppe

Zutaten: Je 1 Würfel Knorr-Blumenkohl-, Knorr-Reis mit Tomatensuppe, ¼ Liter lauwarmes Wasser, 1 Liter kochendes Wasser.

Die zerdrückten Knorr-Suppenwürfel mit lauwarmem Wasser zu einem Brei anrühren, in das kochende Wasser laufen und unter öfterem Umrühren 20 Minuten kochen lassen, dann nach Belieben noch 2 Eßlöffel saure oder süße Sahne oder Milch zusetzen.

Milchsuppe mit Tapioka

Zutaten: 50 g Knorr-Tapioka, 1¼ Liter Milch, 15 g Butter, 65 g Zucker, ½ Päckchen Mondamin-Vanillin-Zucker, 1 Ei, Salz.

Die Milch mit 35 g Zucker und etwas Salz zum Kochen bringen, inzwischen das Eiweiß zu Schnee schlagen und mit 30 g Zucker vermengen. Sobald die Milch kocht, kleine Klöße von dem Eierschnee abstechen und hineingeben. Die Klöße unter Umwenden 4 Minuten kochen lassen, mit einem Sieblöffel herausheben und zur Seite stellen. Den Knorr-Tapioka in der Milch garkochen, Butter, Vanillinzucker und das mit etwas kaltem Wasser glattgerührte Eigelb hinzufügen und die Suppe mit den Schneeklößchen belegen.

Verfeinern kann man die Suppe, wenn man einige gewaschene, gequollene Korinthen oder grobgehackte Haselnüsse beifügt. Die Suppe kann sowohl warm als auch kalt gegessen werden.



Gänseklein-Grünkernsuppe: Die Federkiele müssen am Gänseklein sorgfältig entfernt werden

Gänseklein-Grünkernsuppe

Zutaten: 1 Gänseklein, 1 Zwiebel, ½ Stengel Lauch (Porree), 1 Stückchen Sellerie, Salz, 1¼ Liter Geflügelbrühe, 1 Prise Muskat, 1 Eßlöffel Sahne oder Milch, 1 Eigelb, 2—3 gehäufte Eßlöffel Knorr-Grünkernmehl.

Das gut gereinigte Gänseklein mit reichlich Wasser, Salz, Zwiebel, Lauch und Sellerie weichkochen, dann das Fleisch von den Knochen lösen und samt Herz und Magen in kleine Stückchen schneiden. Die durchgeseihte Brühe zum Kochen bringen, das mit einigen Eßlöffeln kaltem Wasser glattgerührte Knorr-Grünkernmehl unter Rühren einlaufen und 20 Minuten kochen lassen. Nach Gewürz abschmecken, Rahm und Eigelb in der Suppenschüssel quirlen, mit etwas heißer Suppe verrühren, das Gänsefleisch beifügen und zuletzt die Suppe über das Ganze anrichten.

Hafermehlsuppe mit Tomaten

Zutaten: ca. 250 g Tomaten, 2—3 gehäufte Eßlöffel Knorr-Hafermehl, 25 g Butter, 1¼ Liter Wasser, 1 Eßlöffel sauren Rahm, Salz und Muskat nach Geschmack.

Die in kleine Würfel geschnittenen Tomaten in der Butter dünsten, das Hafermehl mit etwas kaltem Wasser glatt anrühren und beides unter Umrühren in 1¼ Liter kochendes Wasser geben, salzen und 15 bis 20 Minuten kochen, durch ein Sieb schlagen und den verquirlten Rahm darunterrühren.

Grünkern-Brieslesuppe

Zutaten: 1 Kalbsbriesle, 2—3 gehäufte Eßlöffel Knorr-Grünkernmehl, Suppengrün, Salz, Muskat nach Geschmack, 1 Eigelb, 1 Eßlöffel Rahm oder Milch, 1 Eßlöffel fein geschnittenen Schnittlauch oder Petersilie, einige Tropfen „Knorr-Würze".

Das gut gewaschene Kalbsbriesle mit Wasser, Salz und dem Suppengrün weichkochen, häuten und in beliebige Stückchen schneiden. Mit etwas kaltem Wasser das Grünkernmehl glattrühren, 1¼ Liter Brieslewasser dazuseihen und die Suppe 20 Minuten kochen lassen. Zuletzt die Brieschenstücke hineingeben, mit Salz, „Knorr-Würze" und Muskat würzen, das Ganze mit dem mit Rahm verquirlten Eigelb abziehen und die Suppe mit feingehackter Petersilie oder Schnittlauch anrichten.

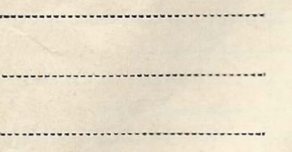
Hafermehl-Rahmsuppe

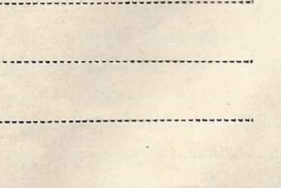
Zutaten: 3—4 gehäufte Eßlöffel Knorr-Hafermehl, ½ Liter Milch, ¾ Liter Wasser, 2 Eßlöffel saurer Rahm, Salz, Gewürz nach Belieben.

Milch und Wasser zum Kochen bringen, salzen, das kalt glatt angerührte Hafermehl unter Rühren einlaufen und das Ganze 15—20 Minuten langsam kochen lassen. Vor dem Anrichten den gut verquirlten Rahm darunterrühren, nach Belieben mit Schnittlauch oder gehackter Petersilie servieren.

Eigene Rezepte

(Nur mit Bleistift schreiben)







Merke:

Einige Tropfen „Knorr-Würze" erhöhen den Wohlgeschmack von Suppen, Salaten und Gemüsen.



Haferflocken-
Spargelsuppe

Eigene Rezepte
(Nur mit Bleistift schreiben)

Haferflocken-Spargelsuppe

Zutaten: 4 gehäufte Eßlöffel Knorr-Haferflocken, 250 g Spargel, 1 Eigelb, 2 Eßlöffel saurer Rahm, 2—3 Knorr-Fleischbrühwürfel, Salz.

Den geputzten Spargel in Stücke schneiden, in leicht gesalzenem Wasser ¾ garkochen, die Haferflocken dazugeben und weitere 10 Minuten kochen, auf 1 Liter auffüllen; in etwas heißer Suppe die Fleischbrühwürfel auflösen und mit dem verquirlten Eigelb und Rahm zur Suppe geben.

Apfelsuppe

Zutaten: 500 g Äpfel, Zucker nach Geschmack, 40 g Korinthen, 25 bis 30 g Knorr-Reismehl, ½ Zitrone, 1½ Liter Wasser.

Die geschälten, zerschnittenen, entkernten Äpfel mit der von den Kernen befreiten ½ Zitrone weichkochen, durch ein Sieb rühren, das mit kaltem Wasser angerührte Knorr-Reismehl sowie den Zucker dazugeben und unter mehrmaligem Umrühren sämig kochen.
Zuletzt die gewaschenen, entstielten Korinthen in die Suppe geben.
Im Winter kann man die Suppe mit getrockneten Äpfeln bereiten.

Birnensuppe

Wird wie Apfelsuppe bereitet, doch gibt man statt der Korinthen 2—3 Löffel eingemachte Preißelbeeren dazu.

Sommersuppe

Zutaten: 2 Würfel Knorr-Kartoffelsuppe, 60 g (6—8 Stück) frische grüne Bohnen, 1 gelbe Rübe, etwas Schnittlauch oder Petersilie, ½ Teelöffel Butter.

In 1¼ Liter kochendes Wasser die geputzten, kleingeschnittenen Bohnen, die gelbe Rübe und die Butter geben, kochen lassen, die zerdrückten Knorr-Suppenwürfel mit etwas lauwarmem Wasser glattrühren und zum kochenden Gemüse gießen. Bei kleinem Feuer unter öfterem Umrühren zugedeckt noch 20 Minuten kochen und zuletzt die gehackte Petersilie oder den Schnittlauch beifügen.

Rhabarbersuppe

Zutaten: 1 Pfund Rhabarber, 1—2 gehäufte Eßlöffel Knorr-Reismehl, 1 Liter Wasser, ¼ Liter Weiß- oder Apfelwein, Zucker nach Geschmack, 2—3 Zwieback, 1 Stückchen Zitronenschale.

Den geputzten Rhabarber in kleine Würfel schneiden, in 1 Liter Wasser mit der Zitronenschale weichkochen, durch ein Sieb schlagen, zuckern, das mit kaltem Wasser glattgerührte Reismehl dazugeben, nochmals 10 Minuten durchkochen, den Wein dazugießen und über den zerkleinerten Zwieback anrichten.
Rhabarber, besonders jungen, sollte man nicht abziehen. Er verliert an Geschmack, und, soweit rötliche Sorten in Frage kommen, auch an Ansehen.



Hafermehlsuppe mit Eierstich

Hafermehlsuppe mit Eierstich

Zutaten: 1¼ Liter Wasser, 4 Knorr-Fleischbrühwürfel, 50 g Knorr-Hafermehl, etwas Salz, Muskat.

Das Knorr-Hafermehl mit etwas kaltem Wasser glattrühren. Das übrige Wasser zum Kochen bringen. Das Hafermehl unter Rühren hineingeben und 20 Minuten kochen lassen. Eine Asbestplatte unter dem Topf verhindert das Anbrennen. Die Suppe ab und zu umrühren. Die Fleischbrühwürfel und Gewürze zuletzt in der heißen Suppe auflösen.

Eierstich

Zutaten: 2 Eier, 6 Eßlöffel Milch oder kalte Fleischbrühe, 1 Prise Salz, 5 g Butter, etwas Muskat.

Eier, Milch, Salz und Muskat gut miteinander verrühren, in eine mit Butter ausgestrichene kleine Schüssel geben und 25 Minuten in heißem Wasser zugedeckt ziehen, nicht kochen lassen. Würfel oder andere Formen daraus schneiden und in der Schüssel mit heißer Suppe übergießen.

Erbswurstsuppe als Hauptgericht

Zutaten: 1 Knorr-Erbswurst (für 6 Teller 150 g), 500 g Kartoffeln, 4 Frankfurter Würstchen.

Nach der auf jeder Knorr-Erbswurstpackung angegebenen Kochanweisung eine Suppe bereiten. Kartoffeln schälen und kochen, Frankfurter Würstchen 10 Minuten in heißem Wasser ziehen lassen, beides in Scheiben schneiden und die Suppe darübergießen.

Bouillon-Suppe mit Einlage

Zutaten: 50 g Knorr-Eierfadennudeln, 14 g **Knorrox**-Bouillon-Paste, 1 Liter Wasser, Schnittlauch.

Die Knorr-Eierfadennudeln 10 Minuten langsam in 1 Liter gut gesalzenem Wasser kochen und zum Abtropfen in den Seiher gießen.

Die **Knorrox**-Bouillon-Paste in 1 Liter sprudelndem Wasser auflösen, die abgetropften Eiernudeln beifügen, würzig abschmecken und mit feingeschnittenem Schnittlauch anrichten.

Knorr-Eintopfgericht

Zutaten: 4 Würfel Knorr-Eintopfgericht, 2 Liter Wasser, ½ Liter Anrührwasser, 4 mittelgroße rohe Kartoffeln.

Die Knorr-Eintopfwürfel zerdrücken, mit ½ Liter lauwarmem Wasser glatt anrühren, in 2 Liter kochendes Wasser einlaufen lassen. Die in kleine Würfel geschnittenen rohen Kartoffeln beifügen und 20 Minuten bei öfterem Umrühren auf kleinem Feuer kochen lassen. Mit gebratenem Speck, Schinkenresten, Würstchen, Wurstscheiben, Butter oder Rahm läßt sich das Gericht noch verfeinern. Weder Salz noch Gewürz beifügen.

Grünkern-Pilzsuppe

Zutaten: 1 Würfel Knorr-Pilzsuppe, 1 Würfel Knorr-Grünkernsuppe, 1¼ Liter Wasser, 2 Eßlöffel Milch, 1 Eigelb.

Aus den Knorr-Suppenwürfeln nach der aufgedruckten Kochvorschrift 1 Liter Suppe kochen, das Eigelb mit Milch verquirlen und die Suppe damit abziehen.

Eigene Rezepte

(Nur mit Bleistift schreiben)

Merke:

Folgende Sorten Knorr-Suppeneinlagen (Eierteigwaren) gibt es auch in ¼ Pfund-Paketen: Alphabet, Graupen, Hohlnudeln, Hörnchen, Riebele (Einlauf), Ringe, Sternchen, Austern, Körbchen, Schleifchen, Schnittnudeln und Fadennudeln.



Hammelbraten schmeckt mit einer würzigen braunen Gemüsesoße besonders saftig und gut

Fleischgerichte

Alle Rezepte sind für 4 Personen berechnet

Hammelbraten mit Gemüsesoße

Zutaten: 625 g Hammelkeule, 1 kleine Zehe Knoblauch, 1 Möhre, ½ kleine Selleriewurzel, 2 Tomaten, 1 Brotrinde, 75 g Butter, 1 Knorr-Fleischbrühwürfel, 2 Eßlöffel saure Sahne, 1 Eßlöffel Mehl.

Das Fett heiß werden lassen, das leicht mit Salz eingeriebene Fleisch darin rasch von allen Seiten anbraten. Wasser, Wurzelwerk und Brot beigeben und unter öfterem Begießen das Fleisch garbraten. Brot und Wurzelwerk durch ein Sieb in eine Kasserolle streichen. Das Mehl mit der Sahne anrühren, zur Soße geben, mit dem in heißem Wasser aufgelösten Knorr-Fleischbrühwürfel würzen und nochmals kurz durchkochen lassen. Nach Belieben mit Wein abschmecken. Die Soße über den heiß gehaltenen Braten gießen.

Rahmschnitzel

Zutaten: 4 Kalbsschnitzel, 1 Würfel Knorr-Bratensoße, ¼ Liter Wasser, 3 Eßlöffel saurer Rahm, 2 Eßlöffel Butter, 1 Prise Paprika.

Die Schnitzel klopfen, leicht salzen und in der heißen Butter von jeder Seite 4 Minuten braten. Aus dem Knorr-Bratensoßwürfel nach der aufgedruckten Gebrauchsanweisung die Soße bereiten, die saure Sahne dazugeben und mit etwas Paprika abschmecken. Die Schnitzel in der Soße noch 5 Minuten durchziehen lassen.

Paprikaschnitzel

Zutaten: 4 Kalbsschnitzel, 1 feingehackte Zwiebel, 1 Würfel Knorr Bratensoße, ¼ Liter Wasser, 4 Eßlöffel saure Sahne, 50 g kleingeschnittenen mageren Speck, 50 g Butter, Paprika.

Die Schnitzel klopfen, leicht salzen, dann in Mehl umdrehen und in einer Pfanne in heißer Butter braten. Sind die Schnitzel gebraten, so nimmt man diese aus der Pfanne, gibt noch ein Stückchen Butter in die Pfanne, röstet die feingehackte Zwiebel und den geschnittenen Speck darin, gibt den Paprika hinzu, füllt mit der aus dem Knorr Bratensoßwürfel hergestellten Soße auf, gießt die saure Sahne hinzu, läßt alles zusammen gut durchkochen und schmeckt zum Schluß noch mit Salz und etwas Zitronensaft ab. Die fertig gebratenen Schnitzel hat man unterdessen auf einer Platte angerichtet und übergießt sie mit der fertig bereiteten Soße.

Eigene Rezepte

(Nur mit Bleistift schreiben)

Merke:

Zu allen Gerichten mit Hammelfleisch gibt man stets etwas Knoblauch, was den Geschmack verfeinert.



Beefsteaks mit Sauce Béarnaise

Beefsteaks mit Sauce Béarnaise

(Für abendliche Gästebewirtung geeignet)

Zutaten: 6 Beefsteaks, 75 g Butter, Salz, Pfeffer.

Die Butter in einer Pfanne heiß werden lassen, die mit Salz und Pfeffer bestreuten Beefsteaks erst mit der einen, dann mit der anderen Seite einen Augenblick hineinlegen, damit sich die Poren schließen. Danach die Beefsteaks auf jeder Seite 3 bis 4 Minuten, je nach der Dicke, braten.

Unter die fertige heiße Knorr-Bratensoße wird mit einem Schneebesen zuerst die Butter, dann das mit Milch gut verrührte Eigelb geschlagen, zuletzt ein Kaffeelöffel Estragon-Essig dazugegeben, das Ganze auf kleinem Feuer sämig geschlagen, und schon ist die Königin aller Soßen fertig.

Auf $^1/_8$ Liter Soße rechnet man 1 Eigelb, 1 Kaffeelöffel Milch, 30 g Butter.

Wurstgericht auf schlesische Art

Zutaten: 2 Würfel Knorr-Bratensoße, ½ Tasse Sirup, 500 g Knoblauch- oder Fleischwurst.

Aus den Knorr-Bratensoßwürfeln nach der aufgedruckten Gebrauchsanweisung die Soße bereiten und mit dem Sirup würzen. Die Wurst in heißem Wasser erhitzen, in dicke Scheiben schneiden und diese in die Soße geben. Dazu Kartoffeln und Sauerkraut reichen.

Leberklöße

Zutaten: 6 Brötchen (vom Tag zuvor), ¼ Liter Milch, 3 Eier, 500 g Kalbsleber, 1 Teelöffel Salz, Majoran, Petersilie, Schnittlauch, Muskat, 1 Zwiebel, 2 gehäufte Eßlöffel Weizenmehl, 30 g Butter, 1 Eßlöffel Knorr-Paniermehl.

Die Brötchen in kleine Würfel schneiden und mit kochender Milch übergießen. Die gehackte Leber, Salz, Eier, etwas Muskat, zerkleinerten Majoran, feingewiegte Zwiebel, Petersilie und Schnittlauch sowie Mehl dazugeben und alles gut untereinandermengen. Mit einem Eßlöffel von der Masse Klöße in kochendes Salzwasser einlegen und 15 Minuten langsam kochen lassen. Auf heißer Platte anrichten und mit Butter, Knorr-Paniermehl oder Zwiebel schmälzen.

Anmerkung: Zuerst einen Probekloß kochen und nie zuviel Klöße auf einmal in den Topf geben. Ist der Kloß zu locker, noch etwas Mehl unter die Masse rühren.

Sahnegulasch

Zutaten: Je 300 g Schweinefleisch und Kalbfleisch, Salz, Paprika, $^1/_8$ Liter saure Sahne, 1 Zwiebel, 1 Knorr-Bratensoßwürfel, ¼ Liter Wasser.

Zubereitung wie Rindsgulasch (S. 16), nur zum Schluß noch die Sahne an die Soße geben. Einen Schuß Wein der Soße noch beigefügt, gibt dem Gericht eine besondere Note.

Eigene Rezepte

(Nur mit Bleistift schreiben)

....

....

....

....

....

....

....

....

Merke:

Will man viel Soße haben und doch sparen, dann bereitet man aus einem Würfel Knorr-Bratensoße ¼ Liter Soße und außerdem mit ¼ Liter Wasser und einem Knorr-Fleischbrühwürfel eine Einbrenne mit je 15 g Mehl und Fett und gibt beides zusammen.



Rindsgulasch mit brauner Soße schmeckt ausgezeichnet zu Makkaroni

Eigene Rezepte

(Nur mit Bleistift schreiben)

Rindsgulasch

Zutaten: 625 g saftiges Rindfleisch vom Rippenstück, 60 g Butter oder Fett, 2 Zwiebeln, Salz, Paprika oder Pfeffer, 1 Knorr-Bratensoßwürfel, ¼ Liter Wasser für das Fleisch, ¼ Liter Wasser für den Soßenwürfel.

Das in Würfel geschnittene Fleisch mit etwas Salz und der gehackten Zwiebel bestreuen. Die Butter heiß werden lassen, das Fleisch hineingeben. Zugedeckt dämpfen und nach und nach ¼ Liter Wasser beifügen. Wenn es gar ist, mit etwas Paprika oder Pfeffer würzen. Aus dem Knorr-Bratensoßwürfel nach der aufgedruckten Gebrauchsanweisung ¼ Liter Bratensoße bereiten, zu dem Rindsgulasch gießen und zu Knorr-Kikeriki- oder Hahn-Eier-Makkaroni reichen.

Kalbskoteletts paniert

Zutaten: 4 Kalbskoteletts, 4 Eßlöffel Knorr-Paniermehl naturell, 1 Ei, Salz, Pfeffer, 70 g Fett.

Mit dem Messer das Fleisch vom Knochen zurückstreifen, die Koteletts leicht klopfen, mit untereinandergemengtem Salz und Pfeffer bestreuen. Das Ei mit etwas Wasser in einem Suppenteller verrühren, auf einen größeren flachen Teller das Knorr-Paniermehl geben, die Koteletts erst im Ei, dann im Paniermehl umdrehen und in heißem Fett auf beiden Seiten goldgelb braten.

Königsberger Klops

Zutaten: 375 g gehacktes Rindfleisch, 125 g gehacktes Schweinefleisch, 1 feingehackte Zwiebel, Salz und Pfeffer, 30 g Butter, 2 abgeriebene Brötchen, 2 Eier, 1 große Kartoffel, 25 g Mehl.

Butter schaumigrühren, das gehackte Fleisch, die Zwiebel, die in Milch eingeweichten und ausgedrückten Brötchen, Salz, Pfeffer, geriebene Kartoffel und Eier dazugeben. Alles gut untereinandermengen. Mit bemehlten Händen runde Klöße formen und in Salzwasser etwa ¼ Stunde kochen. Mit Kapernsoße (siehe Seite 43) anrichten.

Haschee im Reisrand

(gut für Resteverwertung)

Zutaten: Reste von Sauerbraten, 1 Knorr-Bratensoßwürfel, 2 Eßlöffel heißes Wasser, ¼ Liter kaltes Wasser.

Die Bratenreste in kleine Stücke hacken. Den Knorr-Bratensoßwürfel zerdrücken und mit Wasser glattrühren. Das kalte Wasser dazugeben und unter Rühren 2—3 Minuten sprudelnd kochen. Die Soßenreste des Bratens und das gehackte Fleisch daruntermischen und im Reisrand anrichten.

Reisrand: Den weichgekochten, abgetropften Reis fest in eine mit Butter bestrichene Ringform drücken, Butterflöckchen obenauf legen und 10 Minuten in den heißen Backofen stellen. Auf eine Platte stürzen und das Haschee in die Mitte geben.

Kalbskoteletts paniert, mit Zitrone und Sardellenröllchen angerichtet

Unten: Fleischhaschee in brauner Soße mit Reisrand

Panieren der Kalbskoteletts: Das Fleisch wird vom Knochen zurückgeschoben, dann wendet man es in Ei und Knorr-Paniermehl



Hackbraten mit Gemüse angerichtet

Eigene Rezepte

(Nur mit Bleistift schreiben)

Hackbraten

Zutaten: 250 g gewiegte Fleischreste, 250 g frisches Hackfleisch, 1—2 Eßlöffel Knorr-Paniermehl naturell, 1 Ei, 1 Brötchen, Salz, Pfeffer, Muskat, Petersilie, 1 Zwiebel, 25 g Butter, 50 g Fett, 1 Knorr-Bratensoßwürfel, ¼ Liter Wasser.

Die feingeschnittene Zwiebel sowie gehackte Petersilie mit dem eingeweichten, gut ausgedrückten Brötchen in der Butter dämpfen, zum Fleisch geben, das Ei, Salz, Pfeffer und Muskat darunterrühren, mit Knorr-Paniermehl einen länglichen Laib formen. Das Fett heiß werden lassen, den Braten hineingeben und unter öfterem Begießen garbraten lassen.

Aus einem Würfel Knorr-Bratensoße nach der auf jeder Packung aufgedruckten Kochvorschrift ¼ Liter Soße bereiten, über den fertigen Braten gießen und noch 5 Minuten durchziehen lassen.

Deutsche Beefsteaks

Zutaten: 500 g gehacktes Rindfleisch, ½ gewiegte Zwiebel, Pfeffer, Salz, 3 Eßlöffel Milch, 80 g Butter.

Unter das gehackte Fleisch die gewiegte Zwiebel, Salz, Pfeffer und Milch mischen, das Ganze verrühren, runde, daumenstarke Steaks formen, in heißer Butter schön braun braten. Dazu eine Knorr-Bratensoße; Seite 41 und 42.

Frikadellen

Die gleichen Zutaten wie bei Hackbraten (links nebenstehendes Rezept) nehmen, runde Küchlein formen und auf beiden Seiten schön braun braten.

Apfel-Leberragout

Zutaten: 250—375 g Leber, 2—3 mittelgroße Äpfel, 1 Würfel Knorr-Bratensoße, 50 g Butter.

Den zerdrückten Knorr-Bratensoßwürfel mit etwas heißem Wasser glatt rühren, ¼ Liter Wasser zugeben und 2—3 Minuten kochen. Zugedeckt warm stellen. Die Leber häuten, in Stückchen schneiden. Die Butter heiß werden lassen und die Leberstückchen 3—4 Minuten darin braten, herausnehmen und in die Knorr-Bratensoße geben.

Die Äpfel zu dem Bratsaft reiben, einige Minuten unter Rühren durchdünsten. Wenn sie gar sind, zum Leberragout geben und nochmals 5 Minuten durchziehen, nicht kochen lassen.

Kalbskopf, gebacken

Zutaten: ½ Kalbskopf, Salz, 1 Ei, Suppenkräuter, 80 g Schmalz, Knorr-Paniermehl naturell.

Den gut gereinigten Kalbskopf mit reichlich Suppenkräutern weichkochen, das Fleisch von den Knochen lösen, Stücke schneiden, erst in Ei, dann in Paniermehl umdrehen und in heißem Schmalz backen.



Spagetti mit Wildrouladen

Wildrouladen

Zutaten: 750 g Reh- oder Hirschkeule, 1 Brötchen, einige Eßlöffel Wein, 60 g Speck, Pfeffer, Salz, 1 Knorr-Bratensoßwürfel, $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, 1 Eßlöffel saure Sahne, 1 Eßlöffel Rotwein.

Aus einer gut abgehangenen, abgehäuteten Reh- oder Hirschkeule nicht zu dünne Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Speckscheiben und den mit etwas Wein angefeuchteten Semmelwürfeln belegen. Das Fleisch zu Rouladen wickeln, umbinden und in der heißen Butter anbraten, etwas Wasser zugießen und garschmoren lassen. Aus dem Knorr-Bratensoßwürfel nach der auf jeder Packung aufgedruckten Kochvorschrift $\frac{1}{4}$ Liter Soße bereiten und mit Sahne und Rotwein abrühren. Mit Knorr-Kikeriki- oder Hahn-Eier-Spagetti oder -Makkaroni auf den Tisch gebracht, ein leckeres Mittagessen.

Kalbsherz, gedämpft

Zutaten: 1 großes Kalbsherz, 1 Knorr-Bratensoßwürfel, 1 Eßlöffel gehackte Zwiebel, 50 g Butter, Salz, $\frac{3}{8}$ Liter Wasser.

Das Herz in kleine Würfel schneiden und leicht salzen. Die Butter heiß werden lassen, Herz und Zwiebel hineingeben, nach und nach $\frac{1}{8}$ Liter Wasser beifügen und gardämpfen. Aus dem Knorr-Bratensoßwürfel nach der aufgedruckten Gebrauchsanweisung $\frac{1}{4}$ Liter Soße bereiten, an das fertige Herz gießen und einige Minuten durchziehen lassen.

Hasenpfeffer

Zutaten: 1 junger Hase, 2 Zwiebeln, 1 gelbe Rübe, $\frac{1}{4}$ Liter Rotwein oder Essig, 50 g Schmalz, 4—5 Eßlöffel Knorr-Reismehl, 1—2 Knorr-Fleischbrühwürfel, 3—4 Tomaten, Salz, Lorbeerblatt, Pfefferkörner.

Rücken, Keulen, Läufe werden in nicht zu kleine Stücke geteilt, gesalzen, in eine Schüssel getan, Zwiebel und gelbe Rüben etwas kleingeschnitten, Lorbeerblatt, Pfefferkörner darangegeben und mit Rotwein oder Essig übergossen. Man läßt so die gebeizten Hasenstücke 3-4 Tage, wobei man das Fleisch täglich einmal etwas durcheinander mengt, zugedeckt stehen. Nach 3—4 Tagen schüttet man das Fleisch zum Abtropfen auf ein Sieb. Die zurückbleibende Beize aufheben, da man diese zur Soßenherstellung braucht. Die Fleischstücke mit Zwiebel, gelber Rübe in einem Topf mit heißem Schmalz gut anbraten, mit dem Reismehl bestäuben, dann mit der aus den Knorr-Fleischbrühwürfeln hergestellten Fleischbrühe auffüllen, die zurückgebliebene Beize sowie die zerdrückten Tomaten hinzugeben und das Ganze zugedeckt weichdämpfen lassen. Sind die Fleischstücke weich, so nimmt man sie mit einer Gabel heraus, legt sie in eine Schüssel, schmeckt die Soße, wenn nötig, noch mit etwas Salz und Zitronensaft ab und passiert die Soße über die in der Schüssel befindlichen Hasenstücke. Zu Hasenpfeffer sind Knorr-Kikeriki- oder Hahn-Eier-Makkaroni oder Kätchen-Eiernudeln die einzig richtige und ideale Beilage.

Eigene Rezepte

(Nur mit Bleistift schreiben)

Merke:

Man kann den Braten vor dem Anbrennen schützen, wenn man 2—3 Knochen mitbrät und das Fleisch, sobald es gebräunt ist, darauflegt.



Pikantes Fleischragout

Eigene Rezepte

(Nur mit Bleistift schreiben)

Merke:

Sauerbraten sollte man nicht mit Essig einlegen, da dieser das Fleisch zu sehr auslaugt. Besser ist Sauermilch oder Buttermilch.

Pikantes Fleischragout

Zutaten: 500 g Rindfleisch, 1 gewäss. Hering, 1 Salzgurke, 1 Knorr-Bratensoßwürfel, 30 g Butter, Salz.

Das Rindfleisch in Würfel schneiden und leicht salzen, in heißer Butter anbraten. ¼ Liter Wasser dazugeben und das Fleisch garschmoren. Inzwischen den Hering und die Gurke in Stückchen schneiden. Aus einem Würfel Knorr-Bratensoße nach der auf jeder Packung aufgedruckten Gebrauchsanweisung ¼ Liter Soße bereiten. Fleisch, Hering und Gurke mit der Soße mischen, noch ein paar Minuten durchziehen lassen und Knorr-Kikeriki- oder Hahn-Eier-Makkaroni dazu reichen.

Kutteln — pikant

(Süddeutsches Spezialgericht)

Zutaten: 500 g gekochte Kutteln (Sülze), 1 Knorr-Bratensoßwürfel, 1 gehäufter Kaffeelöffel Tomatenmark, 1 Eßlöffel feingehackte Zwiebel, 30 g Butter oder Fett, 2 Eßlöffel Kochwein, Salz, Pfeffer, ⅛ Liter Wasser.

Zwiebel in der Butter andämpfen, dann Tomatenmark beifügen und mit ¼ Liter Wasser ablöschen und durchkochen lassen. Aus dem Knorr-Bratensoßwürfel nach der auf jeder Packung aufgedruckten Gebrauchsanweisung ¼ Liter Bratensoße bereiten und dazugießen. Zuletzt die in dünne Streifen geschnittenen Kutteln in die Soße geben, gut aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Wein würzen.

Panierte Schweinsrollen

Zutaten: 4 Schweineschnitzel, Salz, Pfeffer, Senf, 2 Eßlöffel gehackte Kräuter, 1 Teelöffel gehackte Schalotten. Zum Panieren: 1 Ei, ½ Teelöffel Milch, Knorr-Paniermehl.

Die Schweineschnitzel salzen und pfeffern, mit etwas Senf, den gehackten Kräutern und Schalotten bestreichen, fest zusammenrollen. Dann die Rollen in mit der Milch gequirltem Ei und Knorr-Paniermehl wenden, so daß sie gut davon bedeckt sind. In reichlich Fett braten und zu Kartoffelsalat reichen.

Kaninchenragout mit Makkaroni

(Herzhaft und pikant)

Zutaten: 1 Kaninchen, 60 g Bratfett, Salz, Pfeffer, ½ Zwiebel, 1 Knorr-Bratensoßwürfel, ½ Liter Wasser.

Das Fleisch des Kaninchens von den Knochen lösen und in Stücke schneiden, salzen und pfeffern und mit der Zwiebel in dem heißen Fett anbraten. ¼ Liter Wasser zugießen und garschmoren. Indessen den Knorr-Bratensoßwürfel zerdrücken und mit etwas Wasser glattrühren, ¼ Liter Wasser zugeben und unter Rühren 2—3 Minuten kochen. Die Soße zum Fleisch geben und alles noch ein paar Minuten durchziehen lassen. Der kräftige Geschmack der Soße nimmt dem Kaninchenfleisch das Weichliche. Dazu schmecken Knorr-Kikeriki- oder Hahn-Eier-Makkaroni ausgezeichnet.



Gefüllte Tomaten um Spagetti angerichtet

Gemüse

Alle Rezepte sind für 4 Personen berechnet

Gefüllte Tomaten

Zutaten: 8 große Tomaten, 40 g Knorr-Hafermark oder -Haferflocken, 65 g Pilze, einige Tropfen „Knorr-Würze", 2 Eier, etwas Salz, 60 g Butter, ⅛ Liter Wasser.

Das Hafermark mit dem kochenden Wasser übergießen und ½ Stunde stehen lassen. Inzwischen die geputzten, kleingeschnittenen Pilze 5 Minuten in 20 g Butter dünsten. Von den Tomaten Deckelchen abschneiden, die Tomaten aushöhlen, etwas Salz hineinstreuen. Hafer, Pilze, „Knorr-Würze" und die gequirlten Eier mischen, salzen und in die Tomaten füllen. In 40 g Butter zugedeckt etwa 10 Minuten braten.

Grüne Bohnen in Sahnensoße

Zutaten: 1 kg grüne Bohnen, etwas Bohnenkraut, Salz, ¼ Liter Sahne, 1 Knorr-Bratensoßwürfel, ¼ Liter Wasser.

Die geputzten und geschnittenen Bohnen mit dem Bohnenkraut in wenig leichtem Salzwasser weichdämpfen.

Aus 1 Knorr-Bratensoßwürfel nach der aufgedruckten Kochanweisung ¼ Liter Soße bereiten, ¼ Liter Sahne dazufügen und die Bohnen darin aufkochen. Mit Salzkartoffeln und Wiener Schnitzel anrichten.

Wirsing-Gemüse

Zutaten: 1¼ kg Wirsing, 60 g Butter oder Fett, 1 Zwiebel, 1 gehäufter Eßlöffel Knorr-Grünkernmehl oder Weizenmehl, 1 Knorr-Fleischbrühwürfel, Muskat, Salz.

Wirsing auseinanderschneiden, putzen, waschen, mit wenig Wasser gardünsten, grob wiegen oder schneiden. Die Zwiebel fein hacken, auf kleinem Feuer in der Butter weichdünsten, erst das Mehl, dann den Wirsing dazugeben und alles zusammen noch 5 Minuten dämpfen. Den Knorr-Fleischbrühwürfel in ¼ Liter heißem Wasser auflösen, damit das Gemüse nach Belieben verdünnen, mit Muskat und Salz würzen.

Möhrengemüse (gedünstete gelbe Rüben)

Zutaten: 1 kg Möhren, 40 g Butter, 1 kleine Zwiebel, Petersilie, Salz, Muskat.

Die Möhren mit kochendem Wasser übergießen, die Haut entfernen, in Würfel schneiden und in die zerlassene Butter geben. Etwas Wasser oder Fleischbrühe dazuschütten, mit Salz, gehackter Petersilie, Zwiebel und Muskat würzen. Bei kleinem Feuer weichdämpfen.

Eigene Rezepte

(Nur mit Bleistift schreiben)

Merke:

Blattgemüse, mit Ausnahme von Weißkraut, soll man niemals abwellen. Man dämpft stets mit wenig Wasser im eigenen Saft, sonst geht das Beste, wie Vitamine und Nährsalze, verloren.



Der Krautkopf wird mit einer Masse aus Haferflocken und Fleischresten gefüllt



Tomatenpfanne, ein preiswertes und schnell zu bereitendes Sommergericht

Eigene Rezepte

(Nur mit Bleistift schreiben)

....

....

....

....

....

....

....

....

....

....

....

....

Merke:

Für Personen mit empfindlichem Magen koche man das Kraut stets ohne Deckel; es wird dadurch leichter verdaulich!

Gefüllter Krautkopf

Zutaten: 1 Wirsingkopf, 150 g Knorr-Haferflocken, ½ Liter Wasser, ½ Teelöffel Salz, 1 Zwiebel, 100 g Schwarzfleisch, 1 Ei, 20 g Butter, 1 Eßlöffel gewiegte Petersilie, 50 g Bratfett, 1 Knorr-Fleischbrühwürfel.

Die Knorr-Haferflocken mit Salz und Wasser 5 Minuten dick aufquellen lassen. Die feingewiegte Zwiebel in der Butter einige Minuten dünsten, das in Würfel geschnittene Schwarzfleisch dazugeben und noch kurze Zeit ausbraten lassen, dann alles zu den Haferflocken geben, das Ei daruntertrühren und mit Petersilie würzen. Den Krautkopf mit kochendem Wasser überbrühen, damit die Blätter locker werden, und die Fülle zwischen die Blätter streichen. Den Krautkopf mit gebrühtem Faden umbinden, in heißem Fett anbraten, etwas Wasser oder besser Fleischbrühe, aus einem Knorr-Fleischbrühwürfel zubereitet, dazugießen und den Krautkopf garschmoren. Wer viel Soße liebt, kann noch ¼ Liter Soße, aus einem Knorr-Bratensoßwürfel nach der auf der Packung aufgedruckten Gebrauchsanweisung bereitet, dem Gericht beifügen.

Gebackene Tomatenscheiben

Große feste Tomaten in Scheiben schneiden. Jede Scheibe in Mehl, gesalzenem, geschlagenem Ei und Knorr-Paniermehl naturell wenden, in flacher Pfanne in heißem Fett braten. Kartoffelbrei damit umlegen.

Tomatenpfanne

(einfach und wohlschmeckend)

Zutaten: 3 Tassen voll geriebenes Weißbrot, 100 g Fett oder Butter, 500—750 g reife Tomaten, Salz, 1 Knorr-Bratensoßwürfel, 1 Kaffeelöffel Öl.

Das Brot mit dem Fett in einer eisernen Pfanne unter ständigem Rühren lichtbraun rösten. Eine Backform mit Öl fetten. Lagenweise die Brösel und die in Scheiben geschnittenen Tomaten einschichten, wobei die Tomaten etwas gesalzen werden müssen. Zuoberst muß Brot sein. Den zerdrückten Knorr-Bratensoßwürfel mit etwas Wasser glattrühren, ¼ Liter Wasser zugießen und unter Rühren 2—3 Minuten kochen lassen. Die Soße über die Brösel gießen und bei Oberhitze etwa 15 Minuten im Ofen oder in der Gasbackform backen.

Kraut mit Nüssen

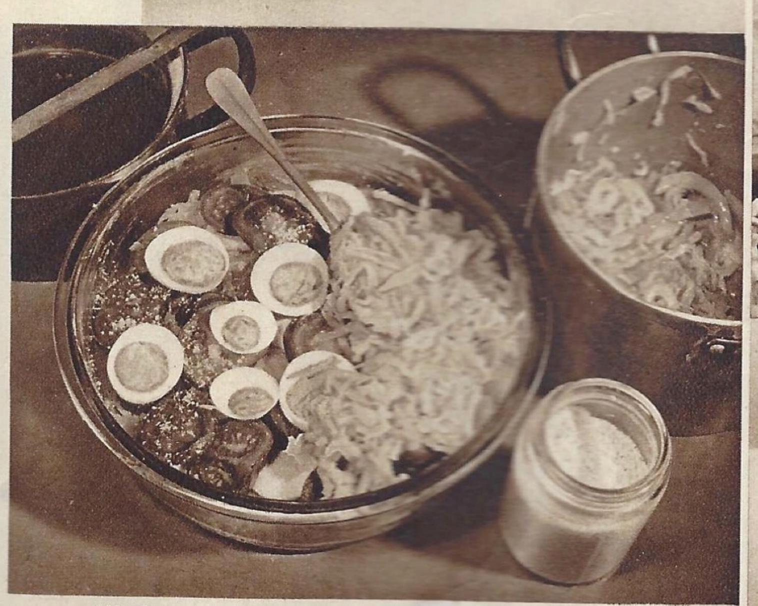
(Aus der Reformküche)

Zutaten: 1½ kg Weißkraut, 250 g Nüsse, 1 Knorr-Bratensoßwürfel, 50 g Fett, Salz.

Das feingehobelte Kraut in dem zerlassenen Fett mit ein wenig Wasser garschmoren und die gehackten Nüsse daruntermischen. Den Knorr-Bratensoßwürfel mit etwas Wasser anrühren, ¼ Liter Wasser beifügen, 2—3 Minuten kochen lassen, an das Kraut gießen und mit Salz abschmecken.



Krautrollen: Krautblätter werden gefüllt und umbunden



Weißkraut auf Feinschmeckerart mit Tomaten, Eiern und Käse bereitet, wird mit brauner Soße übergossen und gebacken

Weißkraut auf Feinschmeckerart

(Ein köstliches Gericht für fleischlose Tage)

Zutaten: 1 kg Weiß- oder Welschkraut, 125 g Fett, Salz, 1 Löffel Öl, 2 hartgekochte Eier, 250 g Tomaten, 500 g gekochte Kartoffeln, 1 Löffel Knorr-Paniermehl, 3 Löffel geriebener Käse, 50 g Butter, 1 Knorr-Bratensoßwürfel, 1/4 Liter Wasser.

Das Weißkraut fein hobeln, waschen und abtropfen lassen. Das Fett heiß werden lassen, das abgetropfte Kraut hineingeben, etwas salzen und gardünsten. Nach Möglichkeit kein oder nur sehr wenig Wasser zugeben. Eine Backform mit dem Öl oder auch mit Fett ausstreichen. Den Boden mit Kartoffelscheiben belegen, die Hälfte des Krautes daraufgeben, dann die in Scheiben geschnittenen Tomaten und Eier, 1 Löffel Reibkäse und den Rest des Krautes.

Den Knorr-Bratensoßwürfel zerdrücken, mit etwas Wasser glattrühren, das Wasser dazugeben und unter Rühren 2—3 Minuten kochen lassen. Diese Soße über das Kraut geben, mit Knorr-Paniermehl und Reibkäse bestreuen und mit Butterflöckchen belegen. 15 Minuten überbacken.

Spargel mit Buttersoße

Zutaten: 1 kg Spargel, 2 Liter leichtes Salzwasser.

Den geschälten Spargel in Stücke geschnitten oder ganz in sprudelndem Salzwasser garkochen.

Buttersoße

Zutaten: 60 g Butter, 1 gehäufter Eßlöffel Mehl, 2 Eigelb, 2 Eßlöffel Sahne, einige Tropfen Zitronensaft.

In der zergangenen Butter das Mehl leicht anrösten, mit 3/8 Liter Spargelwasser ablöschen und einige Minuten kochen lassen. Die Eigelb mit der Sahne und etwas Zitronensaft gut verquirlen und die Masse mit dem Schneebesen unter die Soße schlagen, die nicht mehr zum Kochen kommen darf.

Krautrouladen

Zutaten: 8 große Weißkrautblätter, 125 g Knorr-Kikeriki- oder Hahn-Eier-Makkaroni, 250 g geschmorte Pilze oder 125 g Fleischreste, Salz, 50 g Fett, 1 Knorr-Bratensoßwürfel.

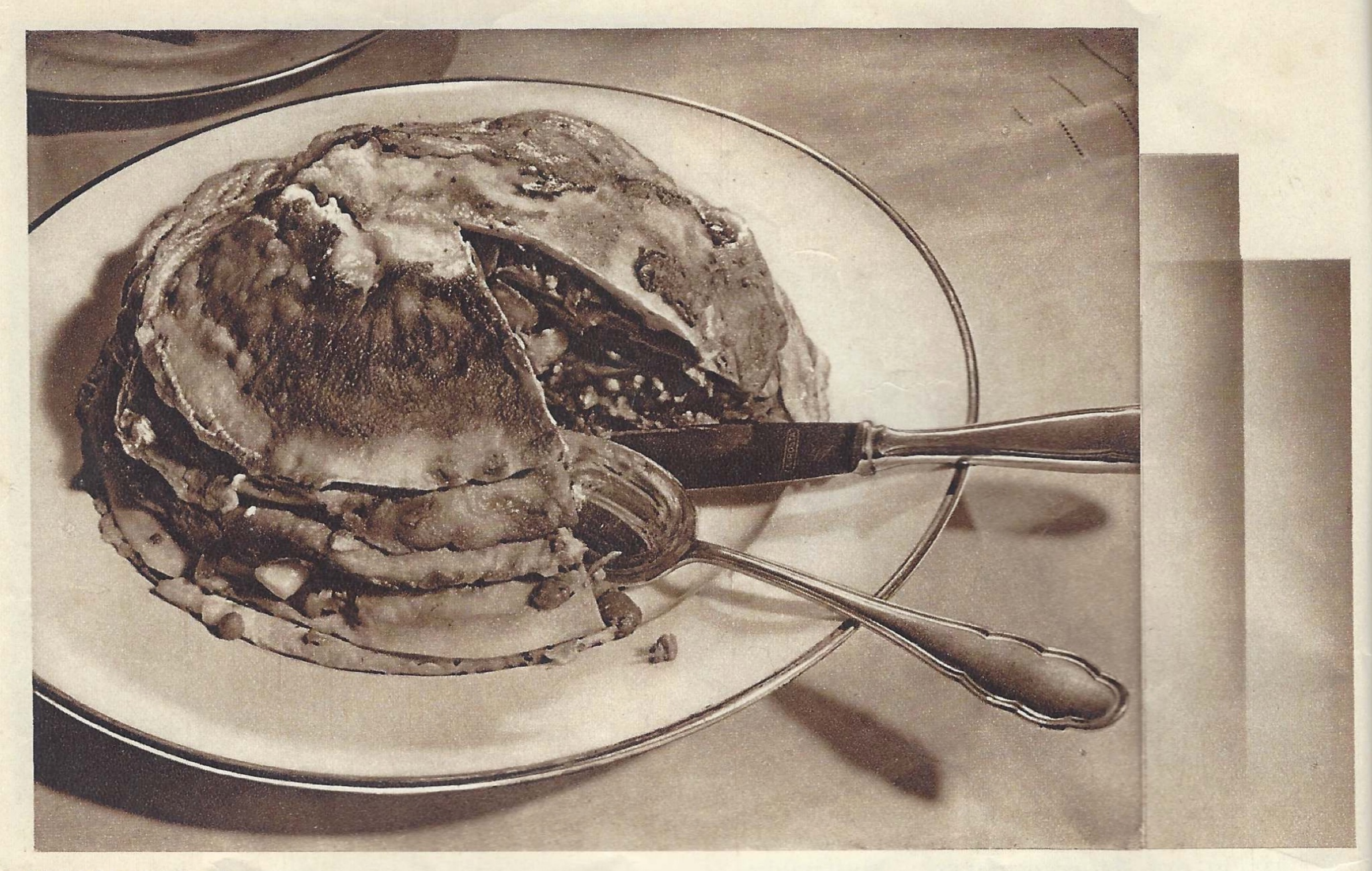
Die Krautblätter 10 Minuten in Salzwasser überwellen, damit sie schmiegsam werden. Die Makkaroni in reichlich Salzwasser garkochen, abtropfen lassen, in kleine Stückchen schneiden und die gewiegten Pilze (oder das Fleisch) daruntermischen. Verbessert wird die Masse durch ein Ei. Die Krautblätter salzen, füllen, zusammenrollen und umbinden. Das Fett heiß werden lassen, die Krautrollen darin anbraten, etwas Wasser zugießen und gardünsten. Den zerdrückten Knorr-Bratensoßwürfel mit etwas Wasser glattrühren, 1/4 Liter Wasser zugießen, 2—3 Minuten kochen lassen und über die Rollen gießen, die noch ein paar Minuten darin durchziehen müssen.

Eigene Rezepte

(Nur mit Bleistift schreiben)

Merke:

Tomaten lassen sich leicht schälen, wenn man sie mit kochendem Wasser übergießt.



Eierkuchenpastete mit würziger brauner Fülle

Eigene Rezepte

(Nur mit Bleistift schreiben)

Eierkuchenpastete

Zutaten: Zu den Eierkuchen: 100 g Mehl, 3—4 Eier, ⅛ Liter Milch, etwas Salz, Fett zum Backen.

Zur Fülle: 1 Knorr-Bratensoßwürfel, 1 kg Gemüse (Erbsen, Mohrrüben, Kohlrabi, Bohnen, auch Mischgemüse), 125 g Fleisch (Reste von Braten oder Kochfleisch, oder auch schnell in etwas Butter durchgedünstetes Gehacktes).

Das Gemüse wie üblich putzen und in wenig Wasser gardämpfen. Gut abtropfen lassen und mit dem Fleisch mischen. Von dem Knorr-Bratensoßwürfel nach aufgedruckter Kochvorschrift ¼ Liter Soße bereiten. Der abgetropfte Gemüsesaft kann dabei mit verwendet werden. Die fertige Soße mit dem Gemüse mischen.
Mehl, Milch und Eier mit etwas Salz gut quirlen, in einer Stielpfanne Fett heiß werden lassen und nacheinander 4—5 Eierkuchen backen. Die heiß gehaltene Fülle zwischen die Eierkuchen streichen, den obersten mit gehackten frischen Kräutern, Schnittlauch oder Petersilie bestreuen.

Lauch, überbacken

Zutaten: 1 kg Lauch, 250 g gewiegte Hammelfleischreste, 15 g Fett, 1 eingeweichtes Brötchen, 1 Ei, Salz, Pfeffer, ⅛ Liter Milch, 3 Eßlöffel geriebener Käse, 1 Knorr-Bratensoßwürfel.

Von den Lauchstangen die oberen grünen Blätter und die Wurzeln abschneiden, gründlich waschen und 10 Minuten in Salzwasser kochen. Gut abgetropft der Länge nach teilen und in eine gefettete Backform legen. Aus den übrigen Zutaten eine gut gewürzte Fülle bereiten und über den Lauch geben. Den zerdrückten Knorr-Bratensoßwürfel mit etwas Wasser glattrühren, ¼ Liter Wasser zugießen und 2 bis 3 Minuten zu dicklicher Soße kochen. Die Soße über den Lauch geben und das Gericht 45 Minuten im Ofen backen.

Rheinisches Erbsengericht

(Eintopfgericht)

Zutaten: 125 g Selleriewurzel, 250 g Möhren, 100 g Zwiebeln, 500 g Kartoffeln, eine 150 g-Knorr-Erbswurst, 125 g Schinken oder Speckreste.

Die geputzten, in Würfel geschnittenen Gemüse und den Speck in 1½ Liter leichtem Salzwasser weichkochen. Die geschälten, in kleine Würfel geschnittenen Kartoffeln kurz vor dem Garwerden zufügen.
Die zerdrückte Knorr-Erbswurst mit ¼ Liter lauwarmem Wasser glattrühren, die Masse in 1¼ Liter Wasser einlaufen und unter Rühren 20 Minuten kochen lassen. Die Suppe zu den gekochten Gemüsen und Kartoffeln geben, alles nochmals aufkochen und mit Gewürz abschmecken.



Geschmälzter Blumenkohl

Geschmälzter Blumenkohl

Zutaten: 1 Blumenkohl, 50 g Butter, 1—2 Eßlöffel Knorr-Paniermehl, 1 Tasse Milch, Salz.

Den Blumenkohl putzen, in kaltes leichtes Salzwasser legen. In sprudelndem Salzwasser, dem 1 Tasse Milch beigefügt wurde, damit der Blumenkohl schön weiß bleibt, garkochen. Das Knorr-Paniermehl in der Butter braun werden lassen und damit schmälzen. Ein hartgekochtes, gewiegtes Ei mit etwas geriebenem Käse vermischt und darüber gegeben, erhöht den Wohlgeschmack und das Aussehen des Gerichtes.

Schwarzwurzeln

Zutaten: 1 kg Schwarzwurzeln, Salz, Essigwasser.

Zur Soße: 30 g Butter, 40 g Mehl, 1/2 Liter Kochwasser von den Schwarzwurzeln, 1 Knorr-Fleischbrühwürfel, reichlich 1/4 Liter Wasser.

Die Schwarzwurzeln waschen, in eine Schüssel legen und mit kochendem Wasser übergießen; sie lassen sich dann ganz leicht abziehen und brauchen nicht geschabt zu werden. Dann in Essig- oder Mehlwasser legen, damit sie weiß bleiben, in Stücke schneiden und in Salzwasser garkochen. Sie sollen davon knapp bedeckt sein. Butter und Mehl unter Rühren hellgelb rösten, mit dem Kochwasser der Schwarzwurzeln ablöschen, gut durchkochen lassen und den aufgelösten Knorr-Fleischbrühwürfel beifügen.

Spinatpudding mit Sardellensoße

Zutaten: 750 g Spinat, 1 Knorr-Fleischbrühwürfel, 30 g Butter, 3—4 eingeweichte, abgeriebene Semmeln, 3 Eier, Butter für die Form.

Den verlesenen und gewaschenen Spinat wiegen und mit der Butter im eigenen Saft 5 Minuten dünsten. Den Knorr-Fleischbrühwürfel in dem sich gebildeten Saft auflösen, mit Salz und Muskat abschmecken und den Spinat offen bei kleinem Feuer noch einige Minuten dämpfen, damit er recht trocken wird (Asbest unterlegen). Den Spinat etwas auskühlen lassen, die gut ausgedrückten Semmeln und das Eigelb daruntermengen. Das zu Schnee geschlagene Eiweiß unter die Spinatmasse geben und alles in eine gefettete und gebröselte große Puddingform füllen. Den Pudding 1 Stunde im Wasserbad kochen, dann stürzen und mit der Soße reichen.

Sardellensoße

Zutaten: 1 Knorr-Bratensoßwürfel, 1/8 Liter Wasser, 1/8 Liter Milch, 2 Sardellen oder etwas Sardellenpaste.

Den zerdrückten Knorr-Bratensoßwürfel mit etwas Wasser glattrühren, Milch und Wasser hinzufügen und unter Rühren 2—3 Minuten sprudelnd kochen. Mit Sardellenpaste oder gewässerten, entgräteten, feingewiegten Sardellen würzen.

Eigene Rezepte

(Nur mit Bleistift schreiben)

....

....

....

....

....

....

....

....

....

....

....

....

....



Apfelplinsen in der Pfanne gebacken

Eigene Rezepte

(Nur mit Bleistift schreiben)

Eierspeisen

Alle Rezepte sind für 4 Personen berechnet

Apfelplinsen

Zutaten: 150 g Knorr-Haferflocken, ½ Liter Milch, 2 Eier, 3—4 Äpfel, etwas Zucker, Salz, Backfett.

Die Haferflocken mit der kochenden Milch übergießen und ½ Stunde stehen lassen. Dann die Eier und etwas Salz daruntermischen. In einer Pfanne etwas Fett heiß werden lassen, etwas Teig hineingießen, einige leicht gezuckerte Apfelscheiben darauflegen und die Plinsen auf beiden Seiten braun backen.

Gefüllte Eier

Zutaten: 8 Eier, 1 Eßlöffel Öl, ½ Teelöffel Senf, Schnittlauch, einige Tropfen Essig, 2—3 Sardellen oder 1 Teelöffel Kapern.

Die Eier hart sieden, schälen, in der Mitte durchschneiden, das Gelbe herausnehmen, mit Öl, Senf, Essig, feingehacktem Schnittlauch gut verrühren und wieder einfüllen. Die gewässerten, entgräteten Sardellen in Streifen schneiden und damit garnieren. Anstatt Sardellen können auch Kapern verwendet werden.

Tomatenrührei

Den Teig wie zu Frühlingseiern (folgendes Rezept) bereiten. 4 Eßlöffel würflig geschnittene Tomaten daruntermischen und fortfahren, wie dort beschrieben.

Frühlingseier

Zutaten: 6 Eier, 6 Eßlöffel Milch, 6 Eßlöffel Knorr-Haferflocken, 2 Eßlöffel gewiegte Frühlingskräuter, Salz, Butter.

Die Eier mit der Milch gut verquirlen, die Haferflocken daruntermischen, ½ Stunde stehen lassen, mit Salz abschmecken. 2 Eßlöffel Butter in eiserner Stielpfanne zerfließen lassen, die Masse hineingießen und mit einer Gabel ständig rühren, bis sie zu flockigem Rührei gestockt ist. Feingehackte Kräuter darüberstreuen und anrichten. Mit Schwarzbrot und Butter oder mit Bratkartoffeln reichen.

Eierkuchen aus Grünkernmehl

Zutaten: 50 g Knorr-Grünkernmehl, 50 g Mehl, 4 Eier, $^1/_8$ Liter Milch, Salz, 2 Eßlöffel voll gewiegte Kräuter, wie Kerbel, Estragon, Petersilie, Pimpernell usw., Backfett.

Das Mehl mischen und allmählich unter tüchtigem Quirlen die Milch, dann die gut gequirlten Eier, Salz und Gewürz beifügen. Man bäckt aus dem Teig in heißem Fett oder Butter auf flacher Pfanne dünne Eierkuchen schön goldbraun.

Gefüllte Eier — ein gutes Abendgericht

Unten: Spiegeleier mit Salat und Pommes frites

Frühlingseier sind ausgiebiger als Rührei, weil sie mit Knorr-Haferflocken zubereitet werden



Saure Eier — das sind verlorene Eier — in säuerlich pikanter brauner Knorr-Bratensoße

Eigene Rezepte

(Nur mit Bleistift schreiben)

....

....

....

....

....

....

....

....

....

....

Merke:

Schlage jedes Ei gesondert auf und prüfe es auf seine Frische, denn es ist ärgerlich, wenn ein schlechtes Ei die ganze Speise verdirbt.

Saure Eier

Zutaten: 2 Knorr-Bratensoßwürfel, 6 bis 8 frische Eier, Essig, Salz, Nelke, Lorbeerblatt.

Die Knorr-Bratensoße nach der auf den Würfeln aufgedruckten Kochanweisung bereiten, 1 Teelöffel Essig beifügen. ½ Liter Wasser mit 3 Eßlöffel Essig, etwas Salz, einem Lorbeerblatt und einer ganzen Nelke zum Kochen bringen. Ein Ei sorgfältig in den leicht kochenden Sud schlagen und 4 Minuten langsam kochen lassen, herausheben und in eine erwärmte Schüssel legen. Sind alle Eier so bereitet, die heiße Soße über die Eier gießen und zu Kartoffeln in der Schale oder Salzkartoffeln reichen.

Omelette

Zutaten: 8 Eier, etwas Milch, Salz, Butter zum Backen.

Die Eier mit etwas Milch und Salz gut verrühren, in einer Omelettepfanne etwas Butter heiß werden lassen, einen Teil des Teiges hineingießen, die Omelette unter Hin- und Herbewegen der Pfanne gelb backen, dann überschlagen und sogleich zu Tisch geben. Die Masse ergibt 4 Omelettes.

Rührei mit Spargel

Zutaten: 8 Eier, 30 g Butter, 250—375 g Spargel, Salz, Pfeffer, Schnittlauch, einige Tropfen „Knorr-Würze".

Den geschälten, in 3 cm lange Stücke geschnittenen Spargel in leichtem Salzwasser weichkochen und auf einem Sieb abtropfen lassen. Die Eier mit etwas Salz, „Knorr-Würze" und Pfeffer verquirlen, Butter und Spargel in die Pfanne geben, die Eier darübergießen und auf dem Feuer unter leichtem Rühren gerinnen lassen. Mit Bratkartoffeln auf den Tisch bringen. Das Rührei schmeckt sehr kräftig, wenn man unter die gequirlten Eier 100 g gewiegten Schinken mischt.

Arme Ritter

Von Milchbrötchen oder Einback fingerdicke Scheiben schneiden, auf einer großen Platte nebeneinander legen und zweimal nacheinander mit Milch, in der man einige Eier und etwas Zucker verquirlt hat, übergießen. Die Scheiben müssen weich werden, dürfen jedoch nicht zerfallen. In Knorr-Paniermehl naturell wenden, in heißem Fett goldgelb backen und mit Zucker und Zimt bestreut zu Tisch geben.

Gebackene Grießküchle

Zutaten: 1¼ Liter Milch, 500 g grober Grieß, 1 Teelöffel Salz, 50 g Butter, Backfett, 2 Eier.

In die kochende Milch unter Rühren den Grieß laufen lassen, Salz sowie die Butter dazugeben, dick ausquellen lassen. Wenn die Masse etwas abgekühlt ist, die verrührten Eier darunterschlagen und in heißem Fett davon Küchlein backen.



Pikantes Kartoffelmus und Kohlrabi in brauner Soße



Saure Kartoffeln mit Würstchen

Kartoffelgerichte

Alle Rezepte sind für 4 Personen berechnet

Pikantes Kartoffelmus zu braunen Kohlrabi

(Einfach, aber gut)

Zutaten: 1 kg Kartoffeln, 7 g Salz, ¼ Liter Milch, 25 g Butter, 3 Eßlöffel geriebener Meerrettich.

Die Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden. Das Salz dazugeben und so viel Wasser, daß sie knapp davon bedeckt sind. Sehr weich kochen lassen (40 Minuten). Die Kartoffeln dann zerstampfen, Butter und Milch daranrühren und die Masse tüchtig schlagen, damit sie locker und geschmeidig wird. Im letzten Augenblick den Meerrettich daruntermischen und in einer tiefen Schüssel anrichten.

Braune Kohlrabi

Zutaten: 4 große Kohlrabi, Salz, 1 Knorr-Bratensoßwürfel, ¼ Liter Wasser.

Die Kohlrabi schälen, in Scheiben schneiden und in wenig leicht gesalzenem Wasser garkochen. Den Knorr-Bratensoßwürfel zerdrücken, mit etwas Wasser glattrühren, mit ¼ Liter Wasser auffüllen und 2—3 Minuten kochen. 1—2 Löffel saure Sahne verbessern das Gericht sehr. Die Soße mit den Kohlrabi mischen.

Saure Kartoffeln

Zutaten: 1 kg Kartoffeln, 2 Knorr-Bratensoßwürfel, 1 saure Gurke, Essig, ¼ Liter Milch, ³/₈ Liter Wasser.

Die Kartoffeln schälen und garkochen. Die Knorr-Bratensoßwürfel zerdrücken, mit etwas Wasser glattrühren, mit der Milch und dem Wasser unter Rühren 2 bis 3 Minuten kochen lassen. Die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln und die würflig geschnittene Gurke dazugeben und mit Essig würzen. Einige Minuten durchziehen lassen.

Rahmkartoffeln mit Schinken

Zutaten: 1 kg Kartoffeln, 50 g Butter, 125 g gehackter Schinken, 1 gewiegte Zwiebel, ⅛ Liter Sahne, ⅛ Liter Milch, Salz, Pfeffer, 2 Eßlöffel Mehl, 1—2 Knorr-Fleischbrühwürfel, ¼—½ Liter Wasser.

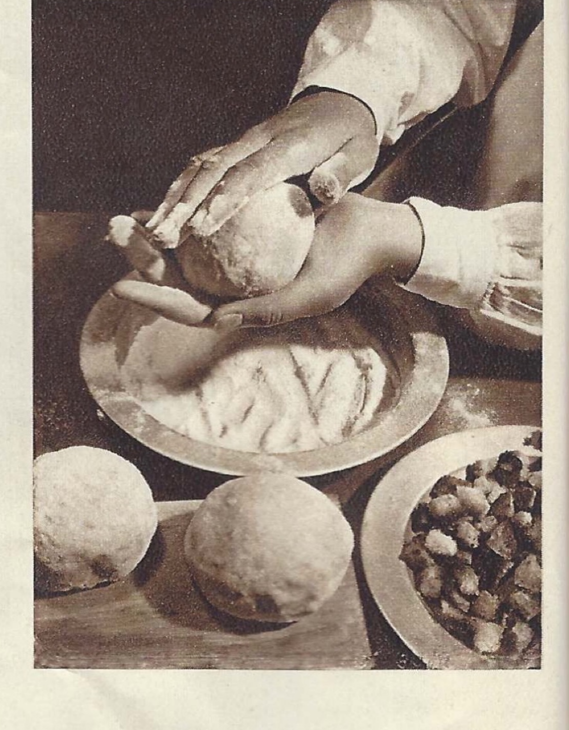
Die gekochten Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden. Den Schinken und die Zwiebel in der Butter dämpfen. Das Mehl dazugeben und gelb rösten lassen. Mit Milch und Sahne ablöschen, Salz und Pfeffer sowie Fleischbrühe nach Bedarf beifügen. Die geschnittenen Kartoffeln in die Soße geben und aufkochen lassen.

Eigene Rezepte

(Nur mit Bleistift schreiben)



Kartoffelklöße muß man mit Semmelbröckchen füllen



Wie man die Klöße formt

Eigene Rezepte

(Nur mit Bleistift schreiben)

....

....

....

....

....

....

....

....

....

....

....

Merke:

Einige Tropfen „Knorr-Würze" machen Suppen, Salate und Gemüse pikanter.

Kartoffelklöße

Zutaten: 1 kg gekochte, geriebene mehlige Kartoffeln, 100 g Mehl, 15 g Salz, Muskat, 2—3 Eier, 1 Milchbrötchen, 15 g Butter.

Das Milchbrot in kleine Würfel schneiden und in der Butter rösten. Die übrigen Zutaten zu einem Teig verarbeiten, Klöße formen und jeden mit ein paar Semmelwürfeln füllen. 2½ Liter Salzwasser zum Kochen kommen lassen, die Klöße darin aufkochen, dann 15 Minuten ziehen lassen. Man kocht zunächst einen Probekloß. Ist er zu weich, noch etwas Mehl beifügen.

Kartoffelpüree

Zutaten: 1 kg Kartoffeln, ¾ Liter Milch, 25 g Butter, Salz.

Die rohen, geschälten, in 4 Teile geschnittenen Kartoffeln in Wasser weichkochen, das Wasser abschütten, die Kartoffeln durch ein grobes Haarsieb drücken, die kochende Milch, Salz und Butter darunterrühren und mit dem Schneebesen schaumig schlagen.

Gedämpfte Kartoffeln

Zutaten: 1 kg Kartoffeln, 90 g Butter oder Fett, Salz und Pfeffer.

Die Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden, in zerlassene Butter oder Fett geben. Mit Salz und Pfeffer würzen (anstatt Pfeffer kann man auch Kümmel oder Schnittlauch nehmen), ½ Tasse Wasser dazugießen und gut zugedeckt weichdämpfen lassen.

Kartoffelpuffer

Zutaten: 1¼ kg Kartoffeln, ¼ Liter kochende Milch, 2—3 Eier, Salz, 2 Eßlöffel Mehl, Bratfett.

Die rohen Kartoffeln schälen und in kaltes Wasser legen. Dann in eine Schüssel mit frischem kalten Wasser reiben, damit sie schön hell bleiben. Die Masse in ein Tuch gießen, ausdrücken und mit den übrigen Zutaten gut verrühren. Von der Masse mit einer Kelle kleine Portionen in heißes Fett legen, dünn ausstreichen und auf beiden Seiten schön knusprig backen.

Braune Apfelkartoffeln

Zutaten: 1 kg Kartoffeln, 500 g säuerliche Äpfel (auch Falläpfel), 1 Knorr-Bratensoßwürfel.

Die Kartoffeln in der Schale 20 Minuten kochen, abziehen und in Scheiben schneiden. Gleichzeitig die in Scheiben geschnittenen Äpfel mit wenig Wasser weichdämpfen, zu Brei rühren und mit den noch heißen Kartoffeln mischen. Aus dem Knorr-Bratensoßwürfel nach der jedem Würfel aufgedruckten Kochvorschrift eine Soße bereiten, mit den Apfelkartoffeln mischen und alles noch 10 Minuten durchdünsten.

Kartoffeln mit Rührei

In Scheiben geschnittene, frisch abgekochte Kartoffeln in Butter hellbraun braten, 4—6 Eier mit etwas Salz, Pfeffer, gehacktem Schnittlauch und 2—3 Eßlöffel Milch zerquirlen, über die Kartoffeln schütten und mit diesen einigemal durchrühren, so daß sich ein lockeres Rührei bildet.



Pommes frites:
Die Kartoffelschnitze werden zum zweitenmal ins Fett gegeben

Pommes frites

Zutaten: 1 kg rohe Kartoffeln, Backfett, Salz.

Rohe, geschälte, gewaschene, gut abgetrocknete Kartoffeln in feine Stäbchen schneiden, in heißem schwimmenden Fett halbweich, aber nicht gelb werden lassen, herausnehmen und auskühlen. Dann nochmals in heißes Fett geben und unter Umdrehen goldgelb backen.

Kartoffelschnee

Kartoffeln mit der Schale in Salzwasser kochen, abgießen, schälen und schnell durch die Kartoffelpresse auf die vorgewärmte Schüssel geben. Zu Braten oder auch nur mit pikanter brauner Soße reichen.

Bauernfrühstück

Zutaten: 1 kg Kartoffeln, 60 g Butter, 100 g roher Schinken oder Dörrfleisch, 3 Eier, 3—4 Eßlöffel Milch, 1 Eßlöffel feingeschnittene Zwiebel, 1 Eßlöffel feingeschnittener Schnittlauch, Salz und Pfeffer nach Geschmack.

Butter zergehen lassen, Zwiebel andämpfen, die in Scheiben geschnittenen gekochten Kartoffeln sowie Schinkenwürfel darin anbraten. Die Eier mit Milch, Salz, Pfeffer und einigen Tropfen „Knorr-Würze" verrühren, darübergießen und ohne zu rühren stocken lassen. Mit Schnittlauch anrichten.

Kartoffelkroketten

Zutaten: 1 kg Kartoffeln, 50 g Butter, 2—3 Eigelb, Salz, Muskat, Backfett, Knorr-Paniermehl naturell.

Die geschälten, gekochten, möglichst mehligen Kartoffeln durch ein Sieb drücken, die Butter sowie Salz und Muskat dazugeben, alles bei kleinem Feuer gut verrühren und die Eigelb daruntermengen.
Aus der Masse längliche Streifen oder Bällchen formen, in Eiweiß und Knorr-Paniermehl wälzen und in heißem Fett backen.

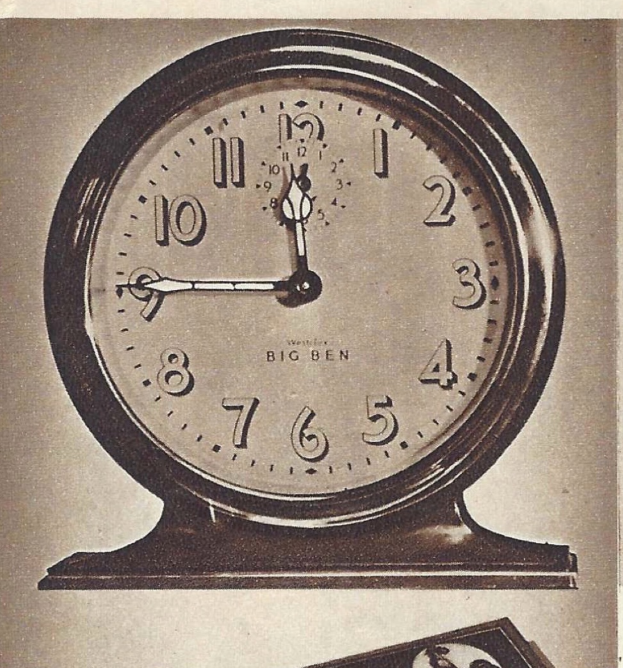
Heringskartoffeln

Zutaten: 1 kg Kartoffeln, ½ Liter Milch, 20 g geriebener Käse, 70 g Butter, 3 Heringe, Salz und Pfeffer, einige Tropfen „Knorr-Würze".

Eine Lage gekochte, in Scheiben geschnittene Kartoffeln in eine gut gefettete Auflaufform geben, ein Teil der gewässerten, in kleine Würfel geschnittenen Heringe sowie einige Butterstückchen kommen darüber; so wird fortgefahren, bis die Kartoffeln sowie Heringe in der Form untergebracht sind. Salz, „Knorr-Würze" und Pfeffer mit der Milch verrühren, darübergießen und zuletzt mit Butterstückchen belegen, mit geriebenem Käse bestreuen und ½ Stunde im Ofen überbacken. Hat man etwas gekochtes Rindfleisch übrig, so kann dieses in Scheiben geschnitten und zwischen den Kartoffeln mit eingeschichtet werden.

Eigene Rezepte

(Nur mit Bleistift schreiben)



Teigwaren
nur nach der
Uhr kochen!

Die Kochzeiten, die auf den Packungen angegeben sind, müssen genau eingehalten werden, da sonst der gute Geschmack und das Aussehen der Teigwaren leiden.

Knorr-Eier-Makkaroni	**Kochzeit:**
Marke „Kikeriki"	20 Minuten
Marke „Hahn"	20 Minuten

Knorr-Eier-Spagetti	
Marke „Kikeriki"	20 Minuten
Marke „Hahn"	20 Minuten

Knorr-Eier-Schnitt-Nudeln	
Marke „Kikeriki"	15—18 Minuten
Marke „Kätchen"	15—18 Minuten

Knorr-Eier-Faden-Nudeln	
Marke „Kikeriki"	10 Minuten
Marke „Kätchen"	10 Minuten

Knorr-Eier-Figuren-Nudeln	
Marke „Kikeriki"	ca. 10 Minuten
Marke „Kätchen"	ca. 10 Minuten

Knorr-Suppen-Einlagen (1/4 Pfund-Packungen)	
Figurennudeln	ca. 10 Minuten
Schnittnudeln	ca. 10 Minuten
Fadennudeln	ca. 10 Minuten



Makkaroni-Pastete: Die Form wird mit Makkaroni ausgelegt

Die gestürzte Pastete wird mit Tomatensoße gereicht

Gute und sättigende Teigwaren-Gerichte

Alle Rezepte sind für 4 Personen berechnet

Makkaroni-Pastete

Zutaten: 250 g Knorr-Eier-Makkaroni, Marke Kikeriki oder Hahn, 500 g gehacktes Fleisch, halb Rind, halb Schwein, 1 Tasse saure Sahne, Salz, Pfeffer, 2 Löffel gehackte Kräuter oder Pilze, Butter für die Backform.

Die ungebrochenen Makkaroni in einem niederen weiten Topf in reichlich sprudelndem Salzwasser 20 Minuten langsam kochen, dann herausnehmen und lauwarm abspülen. Eine Backform fetten und mit den Makkaroni auslegen, wie unser Bild oben links es zeigt. Die übrigen Makkaroni kleinschneiden. Das Fleisch mit der Sahne tüchtig rühren und die Gewürze beifügen. Diese Masse lagenweise mit den kleingeschnittenen Makkaroni in die Form geben. Zuoberst müssen Makkaroni sein. Etwas zerlassene Butter oder Butterflöckchen obenauf geben und 1 Stunde backen. Das Gericht schmeckt vortrefflich zu Salat oder mit einer Tomatensoße (siehe Seite 41).

Schinken-Tomaten-Makkaroni

Zutaten: 500 g Knorr-Eier-Makkaroni, Marke Kikeriki oder Hahn, 4 Liter gesalzenes Wasser, 250 g gewiegter Schinken, 500 g Tomaten, 50 g Butter, 1 Ei, $^1/_4$–$^3/_8$ Liter saure Sahne, 2 Löffel Knorr-Paniermehl.

Die in Stücke gebrochenen Makkaroni in sprudelndem Salzwasser 20 Minuten langsam kochen, auf ein Sieb schütten, mit lauwarmem Wasser übergießen und abtropfen lassen. Eine Backform mit Butter ausstreichen. Die Tomaten schälen, in Scheiben schneiden und wenig salzen. Das Schälen geht ganz leicht, wenn man sie mit kochendem Wasser übergießt. Makkaroni, Schinken und Tomatenscheiben schichtweise in die Form legen. Zuoberst müssen Makkaroni sein. Ei und Sahne mit etwas Salz quirlen, über die Speise gießen. Mit Knorr-Paniermehl bestreuen und mit Butterflöckchen belegen. 25 bis 30 Minuten backen.

Makkaroni überkrustet

Zutaten: 500 g Knorr-Eier-Makkaroni, Marke Kikeriki oder Hahn, $^1/_2$ bis $^3/_4$ Liter Milch, 60 g Butter, 50 g geriebener Parmesan- oder Schweizer Käse, Knorr-Paniermehl, Salz, Muskat, 50 g Mehl.

Die gekochten, abgetropften Makkaroni in einen Topf geben, die Milch dazuschütten, mit Muskat und etwas Salz würzen und zum Kochen bringen. Butter und Mehl vermengen und zum Sämigmachen unter die Makkaroni geben, gut durchkochen lassen. In eine feuerfeste flache Schüssel schütten, Parmesan-Käse sowie etwas Knorr-Paniermehl darüberstreuen, mit zerlassener Butter beträufeln und im Ofen braun backen.

Eigene Rezepte

(Nur mit Bleistift schreiben)

....

....

....

....

....

....

....

Merke:

Kleinste Reste von Makkaroni oder Spagetti können grob gehackt unter Rührei gemischt werden. Auch mit Gemüse- oder Fleischresten in kleine Förmchen gefüllt und mit etwas Eiermilch übergossen, geben sie überbacken ein nettes Abendgericht.



Makkaroni- oder Nudelauflauf mit Gemüse, ein sättigendes Gericht

Eigene Rezepte

(Nur mit Bleistift schreiben)

Merke:

Gut schmecken Knorr-Eier-Makkaroni und Knorr-Eier-Spagetti, Knorr-Eiernudeln sowie Klöße und Kartoffelgerichte auch ohne Fleisch, wenn es genügend Knorr-Bratensoße dazu gibt! (Die kluge Hausfrau denkt dabei auch an ihr Wirtschaftsgeld!)

Makkaroni- oder Nudelauflauf mit Pilzen und Gemüse

Zutaten: 500 g Knorr-Eier-Makkaroni, Marke Kikeriki oder Hahn, oder Kätchen-Eiernudeln, 250 g in etwas Butter 5 Minuten vorgedünstete Pilze, 500 g gemischtes, junges, 10 Minuten im eigenen Saft vorgedünstetes Gemüse, wie Erbsen, Möhren, Kohlrabi, Spargel, im Winter Schwarzwurzel, Blumenkohl oder Rosenkohl, 1/4 bis 3/8 Liter saure Sahne, 1 Ei, Salz, einige Tropfen „Knorr-Würze", etwas Knorr-Paniermehl.

Die Makkaroni in 4 Liter kochendes, leichtes Salzwasser geben und 20 Minuten langsam kochen lassen. Auf ein Sieb gießen, mit lauwarmem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Eine Backform fetten, eine Lage Makkaroni hineingeben, dann je eine Lage Pilze, Makkaroni und Gemüse und so fort. Zuoberst müssen Makkaroni sein. Ei, „Knorr-Würze" und Sahne mit etwas Salz quirlen, über die Makkaroni gießen und mit Knorr-Paniermehl bestreuen. Im Ofen 25 Minuten überbacken lassen. Man kann vor dem Backen auch etwas Reibkäse oder Butterflöckchen über die Speise geben. Grünen Salat dazu reichen. Sofern man nicht mit sehr starken Essern rechnet, kann man 1/4 der gekochten Makkaroni zurückbehalten und abends mit etwas Butter in der Pfanne aufbraten. Tomatensalat schmeckt gut dazu.

Nudelpudding

Zutaten: 250 g Knorr-Kätchen-Eiernudeln, 50 g Butter, 80 g Zucker, 50 g Rosinen, 3 Eier, Fett und Knorr-Paniermehl für die Form.

2½ Liter Wasser mit 2 Eßlöffel Salz zum Kochen kommen lassen, wenn es sprudelt, die Knorr-Kätchen-Eiernudeln hineingeben und 15 Minuten zugedeckt ziehen lassen. Auf ein Sieb schütten und kalt abspülen. Die Butter schaumigrühren, Zucker und Eigelb dazugeben und 10 Minuten rühren. Die abgekühlten Nudeln und die gut gewaschenen, verlesenen Rosinen beifügen und den mit einer Prise Salz geschlagenen Eierschnee darunterziehen. Eine Puddingform mit Butter ausstreichen und mit Knorr-Paniermehl ausbröseln, die Puddingmasse einfüllen und im Wasserbad 1 Stunde kochen. Mit Fruchtsoße reichen.

Nudel-Eierkuchen

Zutaten: 100 g Mehl, 4 Eier, reichlich 1/8 Liter Milch, etwas Salz, 1 Teller voll übrige oder frischgekochte Knorr-Kätchen-Eiernudeln, Backfett.

Aus Mehl, Milch, Salz und Eiern einen Eierkuchenteig bereiten. In einer eisernen Pfanne Fett heiß werden lassen, so viel Teig hineingeben, daß der Boden bedeckt ist und etwa 2 Löffel voll Nudeln darauf verteilen. Den Eierkuchen von beiden Seiten backen und zu grünem Salat reichen.



Ein gutgeratener süßer Nudelpudding, eine wohlschmeckende Mehlspeise



Nudel-Eierkuchen, eine gute Verwendung für übrige Nudeln

Nudelauflauf: Die Nudeln werden mit Backpflaumen in die Form gefüllt



Makkaroni mit brauner Soße

Makkaroni-Salat appetitlich angerichtet

Eigene Rezepte

(Nur mit Bleistift schreiben)

....

....

....

....

....

....

....

....

....

....

....

....

Merke:

Makkaroni und Nudeln darf man nie mit kaltem Wasser ansetzen, sondern muß sie stets in sprudelnd kochendes Wasser geben, und dann langsam auf kleinem Feuer kochen lassen.

Makkaroni mit brauner Soße

Zutaten: 500 g Knorr-Eier-Makkaroni, Marke Kikeriki oder Hahn, 1 Knorr-Bratensoßwürfel, 3 Eßlöffel Wasser, 1/4 Liter Wasser, 4 Liter Salzwasser.

Das Wasser zum Kochen bringen und die zerbrochenen Knorr-Makkaroni hineingeben. 20 Minuten langsam kochen lassen.

Den Knorr-Bratensoßwürfel zerdrücken, mit Wasser glattrühren, 1/4 Liter Wasser dazugeben und unter Rühren 2 bis 3 Minuten kochen lassen.

Die gekochten Makkaroni mit lauwarmem Wasser abspülen und etwa den vierten Teil davon zum Aufbraten für den Abend zurückbehalten. Die übrigen Makkaroni bergartig anrichten und mit der braunen Soße übergießen.

Makkaroni mit Rauchfisch

Zutaten: 250 g Knorr-Eier-Makkaroni, Marke Kikeriki od. Hahn, 2½ Ltr. Salzwasser, 375 g geräucherter Goldbarsch oder anderer Räucherfisch, 1/8 Ltr. saure Sahne od. Milch, 2 Eier, einige Tropfen „Knorr-Würze", etw. Salz, 1 Löffel Knorr-Paniermehl, Butter für die Form.

Die Knorr-Makkaroni zerbrechen und in das sprudelnd kochende Wasser geben. 20 Minuten langsam kochen lassen, abtropfen und mit lauwarmem Wasser übergießen. Backform fetten und lagenweise die Makkaroni und den zerpflückten Fisch hineingeben. Sahne, „Knorr-Würze" und Eier quirlen, über die Makkaroni, die die oberste Schicht bilden, gießen. Mit Knorr-Paniermehl bestreuen und möglichst mit ein paar Butterflöckchen belegen. Im Ofen 25 Minut. backen.

Makkaroni-Salat

Zutaten: Ein Rest gekochte Makkaroni, Öl, Essig, Salz, Zwiebel oder Schnittlauch, einige Tropfen „Knorr-Würze".

Aus Öl, Essig, Salz, „Knorr-Würze" und feingehackter Zwiebel oder Schnittlauch eine Salattunke bereiten, die Makkaroni in kleine Stückchen schneiden und mit der Salattunke mischen.

Süßer Nudelauflauf

Zutaten: 250 g Knorr-Kätchen-Eiernudeln, 80 g Zucker, 1/4 Liter saure Sahne oder Milch, 2—4 Eier, 50 g Sultaninen oder ausgesteinte, fein geschnittene Backpflaumen.

Die Nudeln in 2½ Liter leicht gesalzenes, kochendes Wasser geben und 15 Minuten zugedeckt auf kleinem Feuer ziehen lassen, auf ein Sieb geben, kalt abspülen und abtropfen lassen. Eine Backform mit Butter ausstreichen. Die Nudeln und Sultaninen hineinschichten. Eier, Zucker und Sahne quirlen, über die Nudeln gießen, mit Butterflöckchen belegen und im Ofen 30—40 Minuten backen.

Makkaroni in Förmchen

(Resteverwertung)

2 Eier mit etwas Milch, einige Tropfen „Knorr-Würze" und Salz verquirlen, die übriggebliebenen Schinkenmakkaroni fein schneiden, in gut mit Butter ausgestrichene kleine Förmchen füllen, die Eiermilch darübergießen, mit etwas Knorr-Paniermehl bestreuen, ein Stückchen Butter darauflegen und im Ofen überkrusten lassen.



Spagetti mit Fleischklößchen und Käsesoße

Spagetti mit Fleischklößchen und Käsesoße

Zutaten: 500 g Knorr-Eier-Spagetti, Marke Kikeriki oder Hahn, 4 Liter leicht gesalzenes Wasser, etwas Butter.

Zu den Klößchen: 250 g gehacktes Fleisch, halb Rind, halb Schwein, 1 eingeweichte, ausgedrückte Semmel, 1 Ei, Salz, Muskat, 1 Eßlöffel Mehl, 30 g Bratfett.

Die Spagetti zerbrechen, in sprudelndes kochendes Salzwasser geben und 20 Minuten langsam kochen lassen. Auf ein Sieb geben, mit lauwarmem Wasser abspülen, gut abtropfen lassen und in zerlassener Butter schwenken. Auf erwärmter Schüssel anrichten und warmstellen. Die Zutaten zu den Klößchen vermischen, Bällchen von der Masse formen und in heißem Fett braten. Die Spagetti damit umlegen und mit der Käsesoße übergießen.

Käsesoße

Zutaten: 25—30 g Knorr-Grünkernmehl, 30 g Butter, ¼ Liter Wasser, ¼ Liter Milch, 30 g Reibkäse.

Grünkernmehl in Butter unter ständigem Rühren 2—3 Minuten dünsten, allmählich unter Umrühren die kalte Flüssigkeit zugeben. Die Soße etwa 15 Minuten leicht kochen lassen, dann den Käse hineingeben und sofort über die angerichteten Spagetti gießen, die man gleich zu Tisch bringt.

Spagetti mit gefüllten Tomaten

Zutaten: 500 g Knorr-Eier-Spagetti, Marke Kikeriki oder Hahn, 4 Liter leicht gesalzenes Wasser, 50 g Butter.

Zu den Tomaten: 8 große Tomaten, 250 g gehacktes rohes Fleisch, einige Tropfen „Knorr-Würze", Salz, Pfeffer, 50 g Butter.

Die zerbrochenen Spagetti in das sprudelnde Wasser geben und 20 Minuten langsam kochen lassen, auf einem Sieb mit lauwarmem Wasser abspülen, abtropfen lassen und in Butter durchschwenken.

Die Tomaten aushöhlen, das Ausgehöhlte durch ein Sieb streichen, zu dem Fleisch geben und so lange rühren, bis der Saft aufgesaugt ist. Mit Salz, „Knorr-Würze" und Pfeffer würzen und in die Tomaten füllen. In der Butter dünsten und zuweilen mit dem sich bildenden Saft übergießen. Zu den Spagetti reichen.

Spagetti mit Rührei

Hat man keine starken Esser am Tisch, behält man von den Knorr-Eier-Makkaroni oder -Spagetti etwa den vierten Teil für den Abend zurück.

Spagetti klein schneiden, 4 Eier mit etwas Salz und 2—3 Eßlöffel Milch quirlen. In der Pfanne Fett heiß werden lassen, die Spagetti hineingeben, die Eier darübergießen und unter Rühren alles heiß werden und stocken lassen.

Eigene Rezepte

(Nur mit Bleistift schreiben)



Fisch in der Tüte: Der Fisch wird in feuchtes Pergamentpapier gewickelt

Unten: Dann legt man ihn auf die Grillpfanne



Fische

Alle Rezepte
sind für 4 Personen berechnet

Eigene Rezepte
(Nur mit Bleistift schreiben)

....

....

....

....

....

....

....

....

....

Merke:

Fisch schmeckt herzhafter, wenn man ihn vor der Zubereitung mit Zitronensaft beträufelt und mit Salz bestreut eine halbe Stunde liegen läßt.

Fisch in der Tüte mit Senfsoße

Zutaten: 1—1½ kg Fisch, Salz, Zitronensaft, 1 Bogen Pergamentpapier.

Den Fisch wie üblich schuppen, ausnehmen, waschen, einsalzen und mit Zitronensaft beträufeln. Das Pergamentpapier mit kaltem Wasser befeuchten, den Fisch hineinwickeln. Auf die Grillpfanne legen und eine Tasse Wasser in die Pfanne gießen. Den Fisch im Ofen etwa 15 Minuten dünsten.

Senfsoße

siehe Seite 41

Schellfisch oder Hecht gebraten

(Ein Festgericht)

Zutaten: 1 kg Schellfisch oder Hecht, Salz, 1 Zitrone, 60 g Speck, 60 g Butter, 1 Zwiebel, ⅛ Liter saure Sahne oder Buttermilch, 1 Knorr-Fleischbrühwürfel, ¼ Liter Wasser, 1 Teelöffel Mondamin.

Den Fisch wie üblich schuppen, ausnehmen, waschen, salzen und mit Zitronensaft beträufeln. Dem Rückgrat entlang zwei Streifen in etwa 3 cm Entfernung einritzen und mit Streifchen von Speck spicken. Den übrigen Speck und die Zwiebel mit der Butter heiß werden lassen, den Fisch hineinlegen und anbraten. Dann die Sahne mit der aus dem Knorr-Fleischbrühwürfel und ¼ Liter heißem Wasser bereiteten Fleischbrühe gut verquirlt zugießen und den Fisch im Ofen unter öfterem Begießen gardünsten. Das Mondamin mit wenig kaltem Wasser quirlen, in dem Fischsaft aufkochen lassen.

Fischauflauf mit Sauerkraut

Zutaten: 750 g Kartoffeln, 500 g Sauerkraut, 50 g Fett, 500—750 g Seefisch, 40 g Butter, ¼ Liter saure Milch oder Sahne, 1 Ei, Salz, Zitronensaft, etwas Knorr-Paniermehl naturell, 1 Eßlöffel Reibkäse, Wacholderbeeren und einige Tropfen „Knorr-Würze".

Das Sauerkraut mit Fett, einigen Wacholderbeeren und etwas Wasser garkochen. Den Fisch aus Haut und Gräten lösen, salzen und mit Zitronensaft beträufeln. Eine Backform mit etwas Butter ausstreichen. Die gekochten Kartoffeln in Scheiben schneiden und eine Lage in die Form geben, darauf eine Lage Sauerkraut, Fischstücke, wieder Sauerkraut, Fischstücke und zuletzt Kartoffeln. Ei, saure Milch, Salz sowie einige Tropfen „Knorr-Würze" quirlen und darübergießen. Mit etwas Knorr-Paniermehl und Reibkäse bestreuen, Butterflöckchen obenauf verteilen und im heißen Ofen 40—50 Minuten backen.

Nach Belieben kann der Fisch vorher in dem Fischsud 10 Minuten ziehen. Auch Fischreste können verwendet werden. Die Backzeit wird dadurch etwas kürzer. Der Fisch ist aber nicht ganz so saftig.



Pikanter Fisch in brauner Soße

Pikanter Fisch in brauner Soße

Zutaten: 1 kg Kabeljau oder Seelachs, 1 Knorr-Bratensoßwürfel, 20 g Fett, ¼ Liter saure Sahne oder halb Milch halb Sahne, 1 knapper Eßlöffel Essig, Salz, Zitronensaft, ⅛ Liter Wasser.

Den Fisch schuppen, ausnehmen, waschen, abtropfen lassen und mit Salz und Zitronensaft würzen. Eine Backform fetten und den Fisch hineinlegen. Den Knorr-Bratensoßwürfel zerdrücken und mit ⅛ Liter Wasser glattrühren, die Sahne oder Milch dazugeben und 2—3 Minuten kochen. Die Soße über den Fisch gießen und im Ofen zugedeckt garziehen lassen (etwa 20 Minuten). Die Soße mit Essig würzen.

Merke: Fisch ist gar, wenn sich eine Flosse oder Flossengräte leicht herausziehen läßt und das Fleisch weiß und blättrig erscheint.

Fischbuletten

Zutaten: 750 g Fischfleisch, 20 g Butter, 2 Semmeln, 2 Eier, Salz und Pfeffer, 2 Eßlöffel Kräuter, einige Eßlöffel Knorr-Paniermehl naturell, Backfett.

Das roh ausgelöste Fischfleisch durch den Wolf drehen. Die Semmeln in warmem Wasser einweichen, gut ausdrücken und mit der Butter auf dem Herd leicht dämpfen, Fisch- und Semmelmasse miteinander vermischen, Eier und Gewürze und etwas Knorr-Paniermehl beifügen, kleine Klöße daraus formen, flachdrücken, in Knorr-Paniermehl wenden und in heißem Fett backen.

Zander mit Petersiliensoße

Zutaten: 1 kg Zander, 40 g Butter, 30 g Knorr-Grünkernmehl, 1 Schuß Weißwein, den Saft einer Zitrone, 2 Eßlöffel gehackte Petersilie, Salz, Pfeffer, 2 Knorr-Fleischbrühwürfel, ½ Lit. Wasser.

Zum Sud: etwa 3 Liter Wasser, 3—4 Löffel Salz, 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 2 Nelken, einige Pfefferkörner, 1 Stengelchen Lauch, 1 Bündelchen Petersilie.

Den wie üblich vorgerichteten Fisch in den kochenden Sud legen und garziehen lassen. Inzwischen die Soße wie folgt bereiten: Knorr-Grünkernmehl in der Butter rösten, mit kaltem Wasser ablöschen, unter Rühren 15 Minuten kochen lassen. Die Knorr-Fleischbrühwürfel in etwas heißem Wasser auflösen, beifügen und die Soße garkochen. Zuletzt die Gewürze beifügen.

Fisch in der Form

Zutaten: 1 kg Seefisch in Scheiben geschnitten, 4—5 Tomaten, 50 g Butter, Salz, Zitronensaft.

Den Fisch salzen und mit Zitronensaft beträufeln, die Tomaten in Scheiben schneiden und salzen. Eine Backform mit Butter ausstreichen, die Fischscheiben hineinlegen und die Tomatenscheiben dazwischen geben. Den Rest der Butter in Flöckchen über den Fisch verteilen. Zugedeckt im Ofen gardünsten lassen.

Eigene Rezepte

(Nur mit Bleistift schreiben)

....

....

....

....

....

....

....

....

....

....

....

Merke:

Fisch, der übrig geblieben ist, sollte stets am gleichen Tage verwendet werden. Im Sommer kann die Aufbewahrung nur direkt auf Eis erfolgen.



Gebackener Fisch mit Remouladensoße

Eigene Rezepte

(Nur mit Bleistift schreiben)

Fischpudding

Zutaten: 750 g bis 1 kg Fisch, 500 g Kartoffeln, 20 g Butter, 2—3 Eier, Salz, geriebener Ingwer oder Pfeffer, Muskat, Fischsud, Fett für die Form, Knorr-Paniermehl.

Den wie üblich geschuppten, ausgenommenen, gewaschenen Fisch in den kochenden Fischsud geben und 15 Minuten ziehen lassen. Die Kartoffeln kochen, schälen, durchpressen und abkühlen lassen. Den Fisch aus Haut und Gräten lösen und zerpflücken. Alle Zutaten vermengen und mit Salz und Gewürz abschmecken. Eine Puddingform fetten und mit Knorr-Paniermehl ausstreuen. Die Masse einfüllen, die Form verschließen und den Pudding im Wasserbad eine Stunde kochen, stürzen, mit grünem Salat reichen oder eine Kapern- oder Senfsoße dazugeben (siehe S. 41).

Haferplinsen mit Bückling

Zutaten: 150 g Knorr-Haferflocken, ½ Liter Milch, 2 Eier, einige Tropfen „Knorr-Würze“, 2 Bücklinge, Salz, Backfett.

Die Knorr-Haferflocken mit der kochenden Milch übergießen und ½ Stunde stehen lassen. Die Bücklinge aus Haut und Gräten lösen und zerpflücken. Eier, „Knorr-Würze“ und Bücklinge zu dem Haferbrei mischen, nach Salz abschmecken. In einer kleineren Stielpfanne Fett heiß werden lassen und Plinsen backen.

Gebackener Fisch

Zutaten: 1 kg Fischfilets, 1 Ei, 1 Teelöffel Mehl, 2 Teelöffel Milch, Salz, Zitronensaft, Knorr-Paniermehl, Backfett.

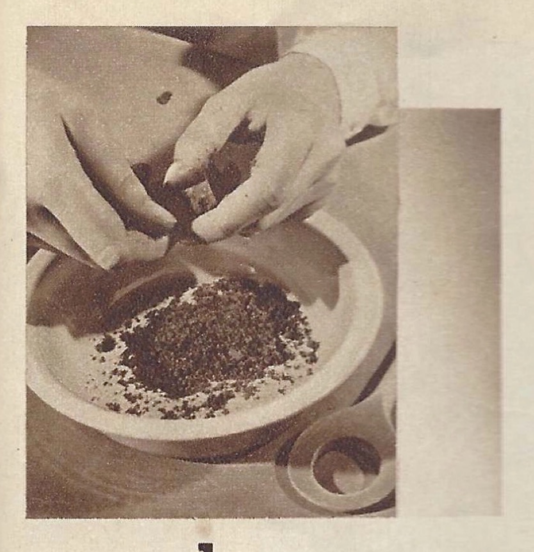
Die Filets rasch waschen, leicht mit einem reinen Tuch abtupfen, salzen und mit Zitronensaft beträufeln. Ei, Mehl und Milch quirlen, die Fischstücke darin und dann in Knorr-Paniermehl wenden. In flacher Pfanne Fett heiß werden lassen und die Stücke von beiden Seiten braten. Zu Kartoffelsalat geben.

Schüsselkarpfen

(Für den Silvesterabend. Elsässisches Spezialgericht)

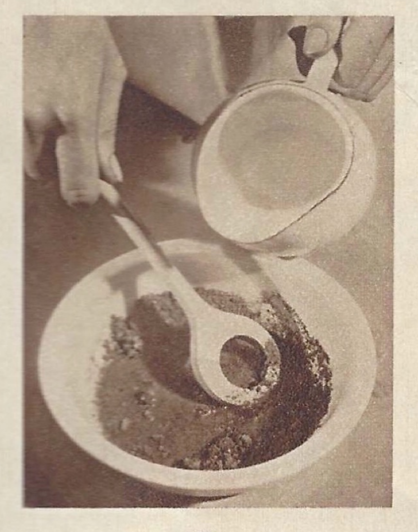
Zutaten: 1 Karpfen von etwa 1½ kg, 5 gewässerte Sardellen, Salz, 70 g Butter, 2 Löffel gehackte Zwiebel, 3 Löffel Kapern, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, je 1 Prise Thymian und Majoran, 3 Löffel gehackte Petersilie, 1 Löffel Essig.

Den wie üblich gereinigten Karpfen in Stücke schneiden. Eine Backform buttern und mit den Zwiebeln ausstreuen. Den Karpfen hineinlegen. Die Petersilie in der Butter anrösten. Alle Würzzutaten über die Fischstücke geben, dazu so viel Wasser, daß der Boden bedeckt ist. Den Karpfen zugedeckt bei gelinder Hitze gar werden lassen (etwa 20—25 Minuten).



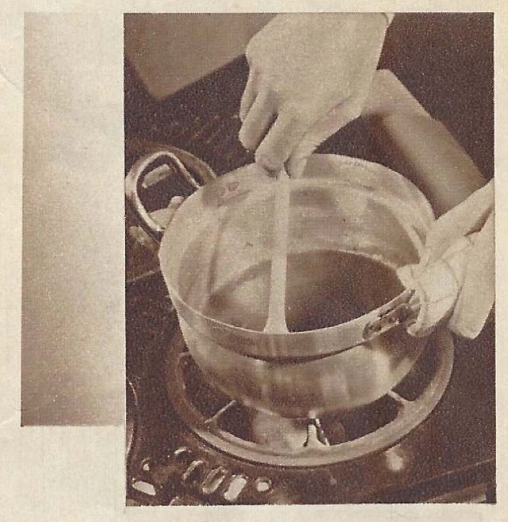
1

zerdrücken



2

glattrühren



3

kochen

und fertig ist die feinste Bratensoße nach folgendem Grundrezept:

Den Würfel in einem Topf gut zerdrücken, mit einigen Eßlöffeln Wasser glattrühren, hierauf mit ¼ Liter Wasser unter Umrühren 2 bis 3 Minuten kochen — und fertig ist die feinste Bratensoße, aus der Sie schnell und mühelos auch vielerlei Spezialsoßen herstellen können.

Soßen

Alle Rezepte sind für 4 Personen berechnet

Tomatensoße

zu Makkaroni, Spagetti, Nudeln, Reis.

Zutaten: ¼ Liter Bratensoße aus einem Knorr-Bratensoßwürfel, 3—4 Tomaten oder 1 gehäufter Kaffeelöffel Tomatenmark, 1 Eßlöffel Sahne oder 2—3 Eßlöffel frische Milch.

Frische Tomaten in Stücke schneiden und zugedeckt 5 Minuten dämpfen lassen. Damit ein Teil des überflüssigen Wassers verdampft, werden die Tomaten einige Augenblicke offen durchgekocht, durch ein Sieb gestrichen, mit der fertigen Knorr-Bratensoße gemischt, die Sahne oder Milch beigefügt und nochmals kurz aufgekocht.
Wird Tomatenmark verwendet, so wird solches nur mit einigen Eßlöffeln heißem Wasser verdünnt, mit der Sahne oder Milch zur fertigen Bratensoße gegeben, gut durchgerührt und aufgekocht.

Sahnensoße mit Paprika

zu Hühnerfrikassee, Kalbschnitzel oder Kalbskoteletts naturell.

Zutaten: ¼ Liter Knorr-Bratensoße aus einem Knorr-Bratensoßwürfel, 1—2 Eßlöffel saure Sahne, Paprika nach Geschmack.

Die fertige Knorr-Bratensoße mit dem Fleisch kurz aufkochen lassen, die Sahne darunterrühren, mit Paprika würzen und abschmecken.

Burgundersoße

schmeckt zu gekochter Zunge, gekochtem Schinken ganz ausgezeichnet.

Zutaten: ¼ Liter Bratensoße aus einem Knorr-Bratensoßwürfel, 3—4 Eßlöffel Rotwein, ½—1 Lorbeerblatt, 2 Gewürznelken, 1 walnußgroßes Stück Butter.

Die Knorr-Bratensoße nach Vorschrift bereiten, Lorbeerblatt, Gewürznelken sowie Butter sofort der Soße beifügen und mitkochen lassen, zuletzt mit dem Rotwein würzen.

Senfsoße

zu gekochtem Fisch, gekochtem Rindfleisch und zu gekochten Eiern.

Zutaten: ¼ Liter Bratensoße aus einem Knorr-Bratensoßwürfel, 1 Eßlöffel Senf, 1 Teelöffel Butter, 1 Prise Zucker.

Unter die fertige Knorr-Bratensoße den mit etwas Wasser verrührten Senf, die Butter sowie nach Belieben etwas Zucker rühren, dann noch einmal kurz aufkochen lassen.

Eigene Rezepte

(Nur mit Bleistift schreiben

....

....

....

....

....

....

....

....

....

Merke:

Zu dick geratene Soßen quirlt man tüchtig und gibt ihnen nach dem Erkalten tropfenweise etwas Flüssigkeit zu, sonst werden sie leicht zu dünn.

Sardellensoße: Die gewiegten Sardellen werden der fertigen Soße beigefügt

Eigene Rezepte

(Nur mit Bleistift schreiben)

....

....

....

....

....

....

....

....



Merke:

1 Würfel ergibt $\frac{1}{4}$ Liter Soße, das ist so viel wie von 2 Pfund Braten.

Zwiebelsoße

ausgezeichnet zu Rostbraten, Leber, Krautrouladen, Suppenfleisch, deutschem Beefsteak, Frikadellen, Bratwurst, Lungenhaschee.

Zutaten: $\frac{1}{4}$ Liter Bratensoße aus einem Knorr-Bratensoßwürfel, $\frac{1}{2}$ mittelgroße Zwiebel (fein geschnitten oder gehackt), ca. 15 g Butter.

Die Zwiebel wird in der Butter schön goldgelb geschmort (nicht braun werden lassen!), mit der fertigen Knorr-Bratensoße abgelöscht, zum Fleisch gegeben und noch einmal aufgekocht.

Wildsoße nach Hausfrauenart

etwas Besonderes zu Rehschnitzel, Hirsch- und Hasenbraten.

Zutaten: $\frac{1}{4}$ Liter Bratensoße aus einem Knorr-Bratensoßwürfel, 1 Eßlöffel saure Sahne, 1—2 Eßlöffel Rotwein oder etwas Weinessig, evtl. 1 Messerspitze Johannisbeergelee.

Die saure Sahne sowie der Rotwein oder etwas Weinessig werden unter die fertige Knorr-Bratensoße gerührt, das Ganze zum gargeschmorten Fleisch in die Pfanne gegeben und nochmals kurz aufgekocht.

Gurkensoße

zu gekochtem Rindfleisch, Frikadellen, Hackbraten, heißer Fleischwurst sowie zu gekochten Kartoffeln als fleischloses Gericht besonders zu empfehlen.

Zutaten: $\frac{1}{4}$ Liter Bratensoße aus einem Knorr-Bratensoßwürfel, $\frac{1}{2}$—1 ganze Gewürz- oder Essiggurke (je nach Größe).

Die in kleine Würfel geschnittene Gurke in die fertige heiße Knorr-Bratensoße geben, nach Geschmack noch einige Tropfen Essig sowie etwas Butter beifügen, 5 Minuten durchziehen, aber nicht mehr kochen lassen.

Sardellensoße

zu Eiern, gekochten Fleischklopsen.

Zutaten: 1 Knorr-Bratensoßwürfel, $\frac{1}{8}$ Ltr. Milch, $\frac{1}{8}$ Ltr. Wasser, 2 gut gewässerte, entgrätete, gehackte Sardellen od. Sardellenpaste nach Geschmack.

Den Knorr-Bratensoßwürfel fein zerdrükken, mit einigen Eßlöffeln Wasser glatt anrühren, $\frac{1}{8}$ Liter Milch, $\frac{1}{8}$ Liter Wasser sowie die Sardellen beifügen, unter Umrühren 2—3 Minuten durchkochen lassen. Nach Belieben mit Zitronensaft würzen.

Sauce Béarnaise

zu Lendenbraten, Rostbeef, Kalbssteak, kaltem Braten, Fisch usw. eine Delikatesse.

Zutaten: $\frac{1}{8}$ Liter Knorr-Bratensoße aus $\frac{1}{2}$ Knorr-Bratensoßwürfel, 1 Eigelb, 1 Kaffeelöffel Milch, 30 g Butter, 1 Kaffeelöffel Estragon-Essig.

Unter die fertige heiße Knorr-Bratensoße wird mit einem Schneebesen zuerst die Butter, dann das mit Milch gut verrührte Eigelb geschlagen, zuletzt der Estragon-Essig dazugegeben, und schon ist die Königin aller Soßen fertig, die nicht nur warm, sondern auch kalt vorzüglich schmeckt.



Kapernsoße paßt gut zu Süßwasser- und zu Seefischen

Kapernsoße

Zutaten: 30 g Butter, 20 g Mehl, 1 Eigelb, 1 Knorr-Fleischbrühwürfel, 1—2 Eßlöffel Kapern, etwas Zitronensaft, $^3/_8$ Liter Wasser.

Das Mehl in der Butter andünsten, mit ¼ Liter kaltem Wasser ablöschen und unter Rühren 10 Minuten sprudelnd kochen lassen. Den Fleischbrühwürfel in ⅛ Liter heißem Wasser auflösen, zur Soße geben, die zum Schluß mit dem verquirlten Eigelb legiert wird. Mit Zitronensaft und Kapern würzen.

Grüne Soße mit Meerrettich

Zutaten: 30 g Butter, 40 g Knorr-Grünkernmehl, 2 Knorr-Fleischbrühwürfel, ½ Liter kaltes Wasser, 3 Eßlöffel gewiegte Kräuter (Petersilie, Dill, Estragon, Gartenkresse usw.), 2 Eßlöffel geriebener Meerrettich.

Das Grünkernmehl in der zerlassenen Butter dämpfen, das Wasser nach und nach dazugießen und die Soße unter Rühren garkochen. Die Fleischbrühwürfel in etwas heißem Wasser auflösen, mit Meerrettich und Kräutern zum Schluß zur Soße geben.

Sahnensoße

wird wie Sahnensoße mit Paprika auf Seite 41, nur ohne Paprika bereitet.

Dillsoße

Zutaten: 25 g Knorr-Grünkernmehl, 25 g Butter, 2 Eßlöffel saure Sahne, 2 Eßlöffel feingehackter Dill, 1 Eigelb, $^3/_8$ Liter Wasser, etwas **Knorrox**-Bouillon-Paste.

Das Grünkernmehl in der Butter leicht andämpfen, mit ¼ Liter Wasser ablöschen, langsam unter Rühren 20 Minuten kochen. Das Eigelb mit der Sahne verquirlen, die **Knorrox**-Bouillon-Paste in ⅛ Liter kochendem Wasser auflösen und beides zur Soße geben. Zuletzt den Dill beifügen und nach Belieben mit Muskat würzen.

Buttersoße

Zutaten: 60 g Butter, 1 gehäufter Eßlöffel Mehl, 2 Eigelb, 2 Eßlöffel Sahne, 1 Prise Salz und einige Tropfen Zitronensaft.

In der zergangenen Butter das Mehl leicht anrösten, mit $^3/_8$ Liter Wasser ablöschen und einige Minuten kochen lassen. Die Eigelb mit der Sahne, etwas Salz sowie Zitronensaft gut verquirlen und die Masse mit dem Schneebesen unter die Soße schlagen, die nicht mehr kochen darf.

Vanillesoße siehe Seite 46.

Schokoladensoße siehe Seite 49.

Käsesoße siehe Seite 37.

Petersiliensoße siehe Seite 39.

Eigene Rezepte

(Nur mit Bleistift schreiben)

....

....

....

....

....

....

....

....

....

Merke:

Die Grundsoße für alle hellen Soßen, wie Holländische Soße, Meerrettich-Soße, Dill-Soße, Kapern-Soße, Béchamel-Soße, Petersilien-Soße usw., läßt sich rasch und schmackhaft mit einem Würfel Knorr-Königin- oder Knorr-Grünkern-Suppe und ½ Liter Wasser herstellen.



Oben:
Mayonnaise rühren: Das Öl wird tropfenweise beigefügt

Rechts:
Weinschaum wird im Wasserbad geschlagen

Eigene Rezepte

(Nur mit Bleistift schreiben)

Kalt gerührte Mayonnaise

Zutaten: 2 Eigelb, $^1/_8$ Liter Öl, $1\frac{1}{2}$ Eßlöffel Essig od. Zitronensaft, 1 kleine geriebene Zwiebel, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz, einige Tropfen „Knorr-Würze“.

Die Eigelb mit Salz schaumigrühren, dann den Essig oder Zitronensaft und das Öl tropfenweise dazugeben und unter ständigem Rühren die Zwiebel sowie einige Tropfen „Knorr-Würze“ beifügen. Mit 2—3 Eßlöffel ungesüßter Schlagsahne läßt sich die Mayonnaise noch strecken.

Falsche Mayonnaise

Zutaten: 2 Eigelb, $^3/_8$ Liter Milch, $^1/_8$ Liter Essig, 1 Kaffeelöffel Mostrich, etwas geriebene Zwiebel, 12 g Knorr-Reismehl, 1 Messerspitze Salz, 1 Prise Zucker, einige Tropfen „Knorr-Würze“.

Die ganzen Zutaten gut verquirlen und im Wasserbad auf dem Feuer dickschlagen.

Remouladensoße

Zutaten: Mayonnaise, nach einem der vorstehenden Rezepte bereitet, je 1 Kaffeelöffel gekochte Kapern und Gürkchen, 1 Eßlöffel voll gehackte Kräuter (Kerbel, Estragon, Petersilie).

Alle Zutaten gut durcheinandermengen.

Schwedische Soße

Zutaten: Mayonnaise nach einem der vorstehenden Rezepte bereitet, 1 großer oder 2 kleine Äpfel, eine Prise Zucker, 1 Löffel geriebener Meerrettich, 2 Löffel Wein.

Äpfel schälen, schneiden und mit dem Wein dünsten, durchstreichen und auskühlen lassen. Samt dem Meerrettich und Zucker mit der Mayonnaise mischen.

Karamelsoße

Zutaten: 50—60 g Zucker, $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 1 Eßlöffel Wasser, 20 g Knorr-Reismehl, $\frac{1}{2}$ Päckchen Mondamin-Vanillinzucker, 1 Prise Salz.

Den Zucker goldbraun rösten, die heiße Milch, Wasser, Vanillinzucker, Salz sowie das mit kaltem Wasser glattgerührte Reismehl dazugeben und unter ständigem Rühren auf kleinem Feuer gut aufkochen.

Weinschaumsoße

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Liter Weiß- oder Apfelwein, ca. 100 g Zucker, 10 g Knorr-Reismehl, 2 Eßlöffel kaltes Wasser zum Reismehl anrühren, 3 Eier, $\frac{1}{2}$ abgeriebene Zitrone, 1 Eßlöffel Zitronensaft.

Die ganzen Zutaten gut verquirlen und im Wasserbad mit dem Schneebesen schaumigschlagen.



Tapioka-Schaumspeise

Süße Speisen

Tapioka-Schaumspeise

Zutaten: ½ Liter Milch, 70 g Knorr-Tapioka, 70 g Zucker, 50 g Butter.

Zum Schaum: 6 Eßlöffel süßer Fruchtsaft, je 2 Eßlöffel Zitronensaft und Wasser, 1 Teelöffel Mondamin, 2 Blatt weiße und 2 Blatt rote Gelatine.

Den Tapioka mit Milch, Zucker und Butter auf kleinem Feuer 20 Minuten quellen, in eine kalt ausgespülte Glasschale füllen und völlig erkalten lassen.
Das Mondamin in der Flüssigkeit auflösen und unter Rühren 3 Minuten kochen, dann die aufgelöste Gelatine beifügen, vom Feuer nehmen und mit dem Schneeschläger dickschaumig schlagen. Man kann, wenn die Masse abgekühlt ist, ein zu Schnee geschlagenes Eiweiß darunterziehen. Den Schaum über die kalte Tapiokaspeise füllen und nach Belieben mit abgetropften Früchten verzieren. Recht kalt reichen.

Schaumspeise mit Dörr-Aprikosen

Zutaten: 250 g Dörr-Aprikosen, ½ Liter Milch, 40 g Knorr-Reismehl, 50 g Zucker, 2—3 Eiweiß.

Die Aprikosen waschen, in möglichst wenig Wasser weichen und garkochen, dann durch ein Sieb streichen. Das Knorr-Reismehl mit etwas kalter Milch glattrühren, die übrige Milch mit dem Zucker erhitzen und, wenn sie kocht, das angerührte Knorr-Reismehl hineingeben. Unter Rühren 4—5 Minuten kochen lassen, zu dem Aprikosenbrei geben und rühren, bis alles völlig abgekühlt ist. Das Eiweiß mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen und unter die erkaltete Creme ziehen, die in kleine Glasschalen oder eine große Schale gefüllt und noch kurze Zeit recht kalt gestellt wird.

Apfelsinenspeise

Zutaten: ½ Liter Wasser, 2 Apfelsinen, 1 Zitrone, 50 g Mondamin, 3 Stück Würfelzucker, 125 g feiner Zucker.

Die Schale von 2 Apfelsinen und 1 Zitrone auf je 1 Stück Würfelzucker abreiben. Die Würfel mit dem übrigen Zucker in knapp ½ Liter Wasser aufkochen. In die kochende Flüssigkeit den ausgedrückten Saft der Apfelsinen und der Zitrone sowie das in etwas Wasser klargequirlte Mondamin gießen. Das Ganze noch einige Male unter ständigem Rühren aufkochen lassen, in eine kalt ausgespülte Form füllen und nach dem Erkalten stürzen. Mit Schlagsahne und Waffeln anrichten.

Eigene Rezepte

(Nur mit Bleistift schreiben)

....

....

....

....

....

....

....

....

....

....

Merke:

Den Flammeri stürzt man auf eine kalt abgespülte Platte, sonst kann man ihn nicht mehr vom Platz bewegen, wenn man ihn in die Mitte rücken will.

Rote Grütze
mit Vanillesoße

Rote Grütze mit Vanillesoße

Zutaten: 1 Liter Fruchtsaft von Johannisbeeren oder verschiedenen Beeren gemischt, 100—150 g Zucker je nach Geschmack, 125 g Knorr-Tapioka C. H. K.

Den Knorr-Tapioka in den gesüßten kochenden Fruchtsaft geben, unter Rühren 5 Minuten kochen lassen, dann noch 15 Minuten quellen und in einer kalt ausgespülten Form erstarren lassen. Mit Vanillesoße reichen.

Vanillesoße

Zutaten: ½ Liter Milch, 1 Päckchen Mondamin-Vanillinzucker, 1 Eßlöffel Knorr-Reismehl, 1 Eßlöffel Zucker, 1—2 Eidotter.

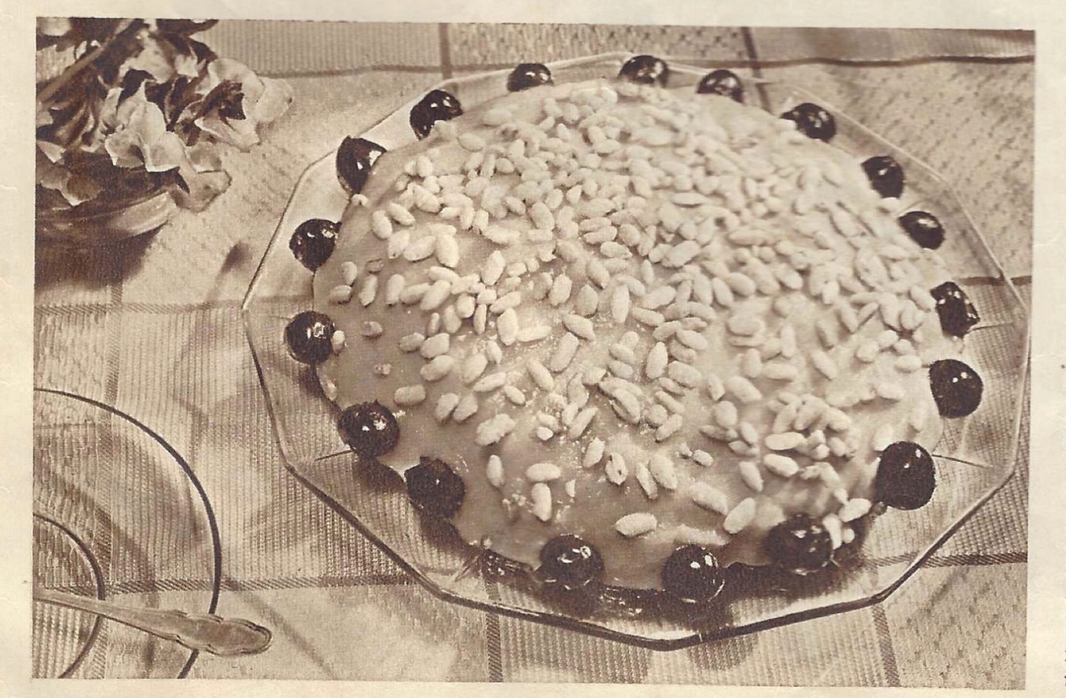
Die kalte Milch, Zucker und Knorr-Reismehl miteinander verquirlen, unter Rühren zum Kochen kommen lassen und 4—5 Minuten kochen. Die Eigelb mit dem Vanillinzucker in einer Schüssel tüchtig quirlen und die heiße Soße unter Rühren dazugießen. Völlig erkalten lassen.

Rhabarberspeise
(erfrischendes Gericht)

Zutaten: 500 g Rhabarber, 90 g Knorr-Reismehl, 125 g Zucker, 1 Stückchen Zitronenschale.

Den geschälten und in Würfel geschnittenen Rhabarber mit dem Zucker und etwas Wasser zu Mus kochen, abmessen und, wenn nötig, mit soviel Wasser ergänzen, daß man 1 Liter Masse hat. Das Knorr-Reismehl mit etwas kaltem Wasser anrühren und in den kochenden Rhabarber gießen, unter Rühren 4-5 Minuten mit der Zitronenschale kochen, dann in eine kalt ausgespülte Schüssel füllen und erstarren lassen. Vor dem Auftragen die Speise mit Knusperreis bestreuen und mit einem Kranz von gedünsteten abgetropften Kirschen umlegen.

Rhabarberspeise mit Knusperreis und Kirschen hübsch angerichtet





Schokoladenflammeri mit Nüssen

Schokoladenflammeri mit Nüssen

Zutaten: 1 Liter Milch, 30 g Butter, 75 g Zucker, 50 g Kakao, 1 Prise Salz, 80 g Mondamin.

Zur Fülle: 75 g geriebene Haselnüsse.

Das Mondamin mit etwas kalter Milch glattrühren. Kakao, Zucker und eine Prise Salz mit der übrigen Milch verrühren, zum Kochen kommen lassen und das Mondamin hineingießen. Unter ständigem Rühren 4 Minuten kochen, die Butter dazugeben, eine Form mit kaltem Wasser ausspülen und abwechselnd eine Schicht Flammeri und eine Schicht geriebene Nüsse einfüllen. Erstarren lassen, stürzen, mit frischer oder geschlagener Sahne oder mit Milch reichen.

Schokoladenfisch für Kinder

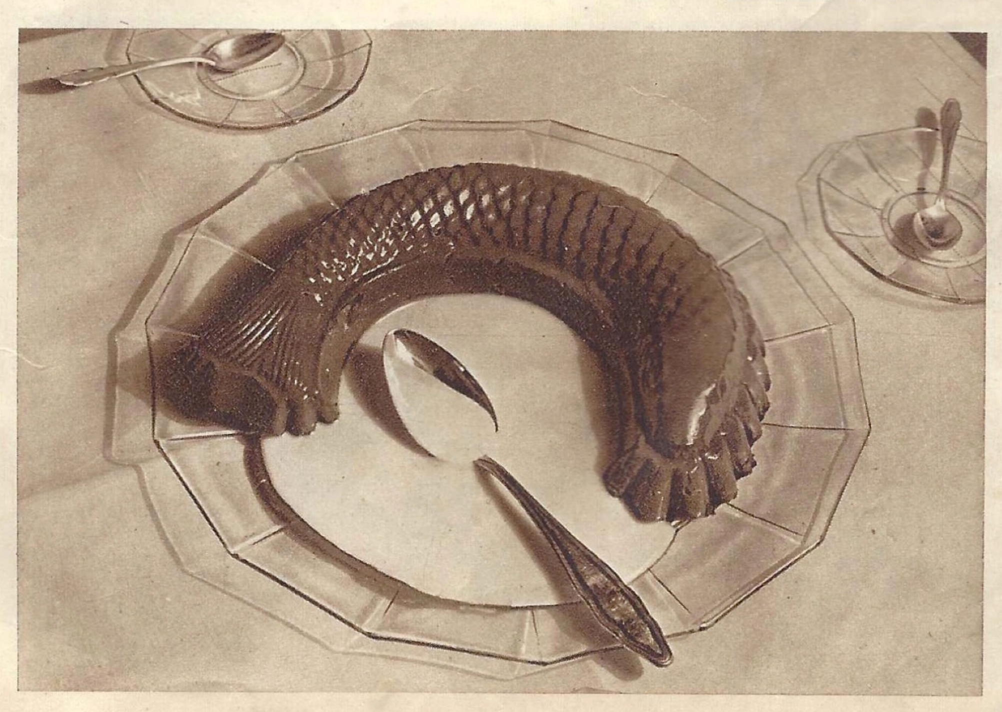
Den Flammeri nach dem vorigen Rezept bereiten, nur ohne Nüsse. In einer kalt ausgespülten Fischform erstarren lassen. Mit Vanillesoße (siehe Seite 46) reichen.

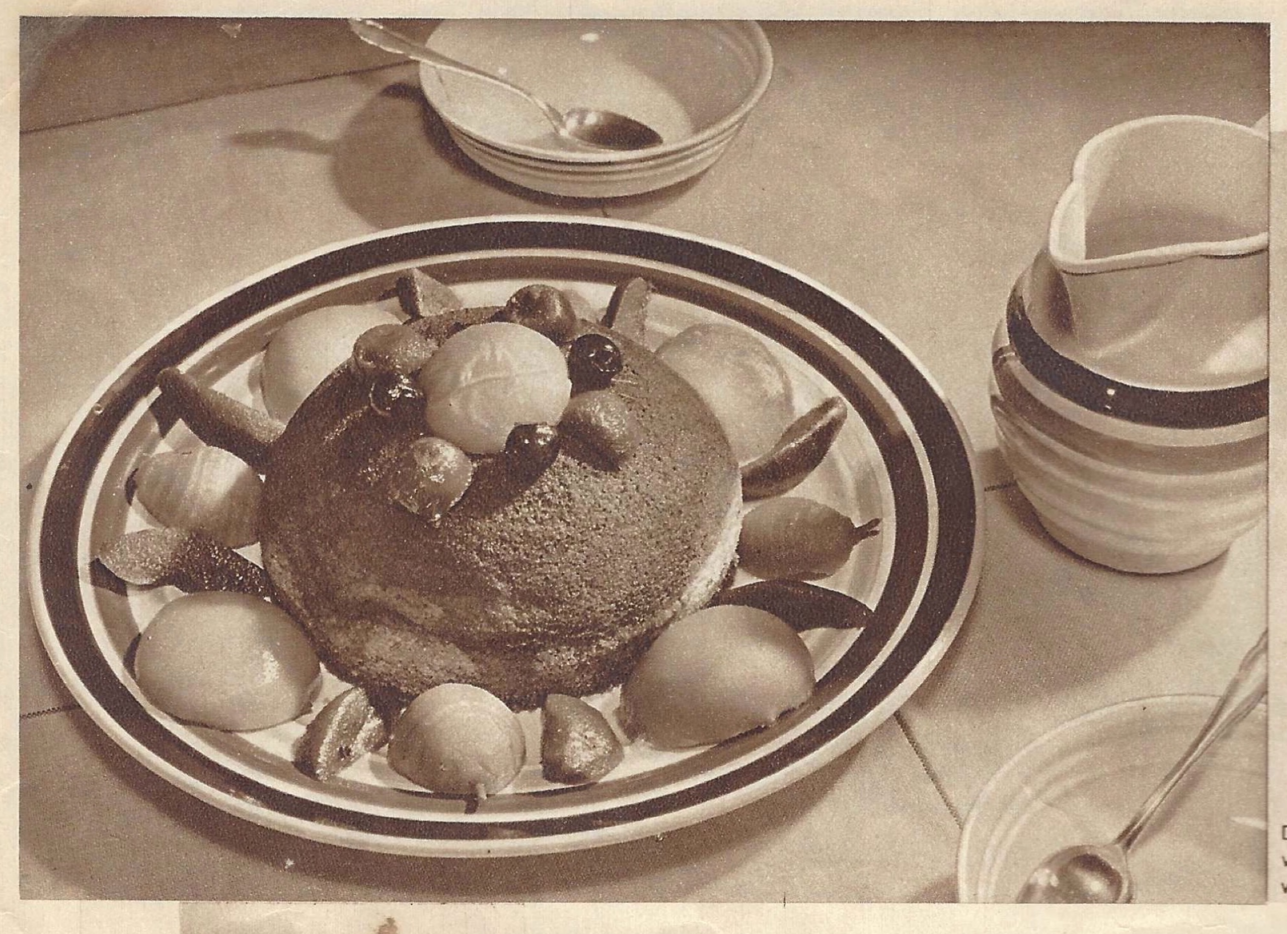
Rote Grütze aus verschiedenen Früchten

Zutaten: 500 g Johannisbeeren, Himbeeren oder saure Kirschen oder auch ein Gemisch dieser 3 Fruchtsorten, 3/4 Liter Wasser, 100 bis 150 g Zucker, 100 g Mondamin (auf 1 Liter Fruchtmark).

Die vorbereiteten Früchte in Wasser mit Zucker garkochen, durch ein Sieb pressen, nochmals auf das Feuer setzen und das kalt angerührte Mondamin unter ständigem Rühren hinzugeben. 3 Minuten kochen lassen. Die rote Grütze in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form gießen und nach dem Erkalten gestürzt auf den Tisch bringen.

Der Schokoladenfisch — das Entzücken der Kinder





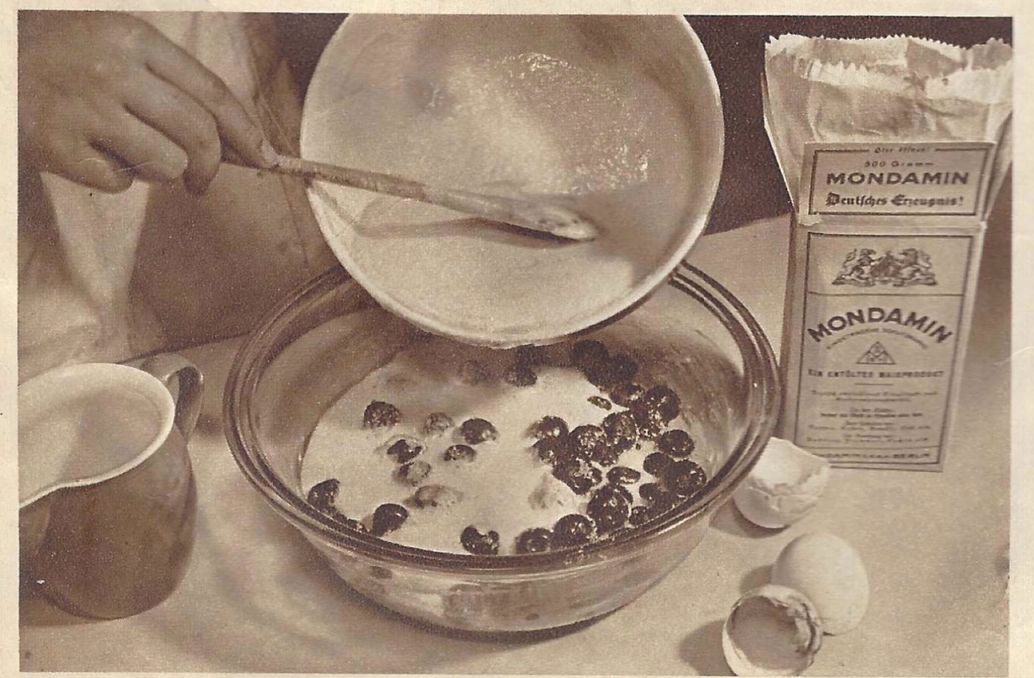
Der Schwammpudding wird mit Früchten verziert

Schwamm-Pudding

Zutaten: 100—120 g Staubzucker, 60 g Mondamin oder halb Mondamin, halb Weizenmehl, 3 Eier.

Den Staubzucker durch ein Sieb schütteln und mit dem Eigelb eine halbe Stunde rühren. Das Mondamin dazugeben und die zu Schnee geschlagenen Eiweiß darunterziehen. Die Masse in einer nicht zu großen gefetteten und mit Knorr-Paniermehl ausgestreuten Form bei gelinder Hitze backen oder auch im Wasserbad im Ofen gar werden lassen. Backzeit etwa 35—40 Minuten. Im geöffneten Backofen etwas abkühlen lassen, stürzen und mit beliebigem Fruchtsaft tränken. Mit Kompottfrüchten belegen und den Saft dazu reichen.

Kirsch-Omelette:
Die Kirschen werden mit Teig übergossen



Kirsch-Omelette

Zutaten: 500 g Kirschen, 3—4 Eßlöffel geriebener Zwieback, 40—50 g Zucker, 40 g Weizenmehl, 40 g Mondamin, 3 Eier, ½ Päckchen Mondamin-Vanillesoßenpulver, ⅛ Liter Milch, 1 Prise Salz, 15 g Butter.

Den geriebenen Zwieback in eine gefettete Backform streuen und die entsteinten Kirschen mit dem Zucker darüberfüllen. Mondamin und Mehl mit Milch glattrühren, die Eigelb, Salz, das Vanillesoßenpulver und den steifgeschlagenen Eierschnee beifügen und den Teig über die Kirschen gießen. Im Ofen goldbraun backen und sofort zu Tisch geben.

Dieses Gericht kann man auch mit verschiedenen anderen Früchten bereiten. Man kann in die gefettete Backform an Stelle von Kirschen ganze oder halbierte, in Zuckerwasser vorgedünstete Äpfel, halbierte enthäutete und entkernte Pfirsiche oder Aprikosen, mit Rum marinierte Birnenviertel oder beliebige andere Früchte füllen.

Birnenspeise mit Schokoladensoße

Birnenspeise mit Schokoladensoße

Den unter Schwammpudding auf Seite 48 angegebenen Mondaminteig in einer kleinen gefetteten ausgebröselten Tortenform backen. Den gestürzten, etwas ausgekühlten Kuchen mit gedünsteten abgetropften Birnen belegen und mit einer Schokoladensoße übergießen.

Schokoladensoße

Zutaten: ¾ Liter Milch, 3 Eßlöffel Kakao, 3 Eßlöffel Zucker, 40 g Knorr-Reismehl.

Kakao und Zucker mit etwas kalter Milch glattrühren, ebenfalls das Knorr-Reismehl. Die Kakaomilch zum Kochen bringen, den Reismehlbrei hineingießen und unter Rühren 5 Minuten kochen lassen.

Verschleierte Äpfel

Zutaten: 8 Äpfel, etwas Marmelade, etwas Butter, 30 g gehackte Nüsse, ½ Liter Milch, 40 g Zucker, 30 g Knorr-Reismehl, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone.

Die geschälten, vom Kernhaus befreiten Äpfel in eine gefettete Backform setzen, die Öffnungen mit ein wenig Marmelade füllen, etwas Wasser in die Form geben und die Äpfel im Rohr gar werden lassen. — Inzwischen das Knorr-Reismehl mit ⅛ Liter kalter Milch glattrühren, die übrige Milch mit Zucker und Zitronenschale aufkochen, das Knorr-Reismehl hineingießen und die Creme unter ständigem Rühren 5 Minuten kochen. Dann über die fertigen Äpfel füllen, gehackte Nüsse darüberstreuen und erkalten lassen.

Verschleierte Äpfel — etwas für kleine und große Leckermäulchen





Ein köstlicher Haferflocken-Obstauflauf

Eigene Rezepte

(Nur mit Bleistift schreiben)

....

....

....

....

....

....

....

....

....

....

Merke:

Haferflocken, Reismehl und Teigwaren stets in Paketen kaufen! Die Marke Knorr bietet Gewähr für beste, immer gleichbleibende Qualität.

Haferflocken-Obstauflauf

(sättigende Süß-Speise)

Zutaten: 150 g Knorr-Haferflocken, ½ Liter Milch, 3 Eigelb, etwas Salz, die Schale einer halben Zitrone, 30 g Zucker.

Zum Guß: 3 Eiweiß, 150 g Zucker, 375 g Johannisbeeren.

Die Knorr-Haferflocken mit der kochenden Milch übergießen und zugedeckt 2 Stunden stehen lassen. Dann mit Salz, Zucker und Zitronenschale würzen, die Eigelb daruntermengen und in eine gefettete feuerfeste Form füllen. Im Ofen 10 Minuten vorbacken. Inzwischen die Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, den Zucker und die gewaschenen entstielten Beeren daruntermischen und über den vorgebackenen Auflauf füllen, der noch ½ Stunde bei mäßiger Hitze backen muß.

Kaffee-Creme

Zutaten: ½ Liter starker Kaffee, ½ Liter Milch, 60 g Knorr-Reismehl, ½ Tasse zerbröckelte Makronen oder Biskuits, 70 g Zucker.

Das Knorr-Reismehl mit etwas kalter Milch glattrühren, die übrige Milch mit Kaffee und Zucker zum Kochen kommen lassen, das Knorr-Reismehl hineingießen und unter Rühren 5 Minuten kochen lassen. Die Masse abwechselnd mit den Makronen in eine ausgespülte Form füllen und erstarren lassen. Mit Schlagsahne verzieren.

Haferflocken-Auflauf

Zutaten: 250 g Knorr-Haferflocken, 1 Liter Milch, oder halb Milch, halb Wasser, 80 g Zucker, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 30 g Butter, 3 Eier.

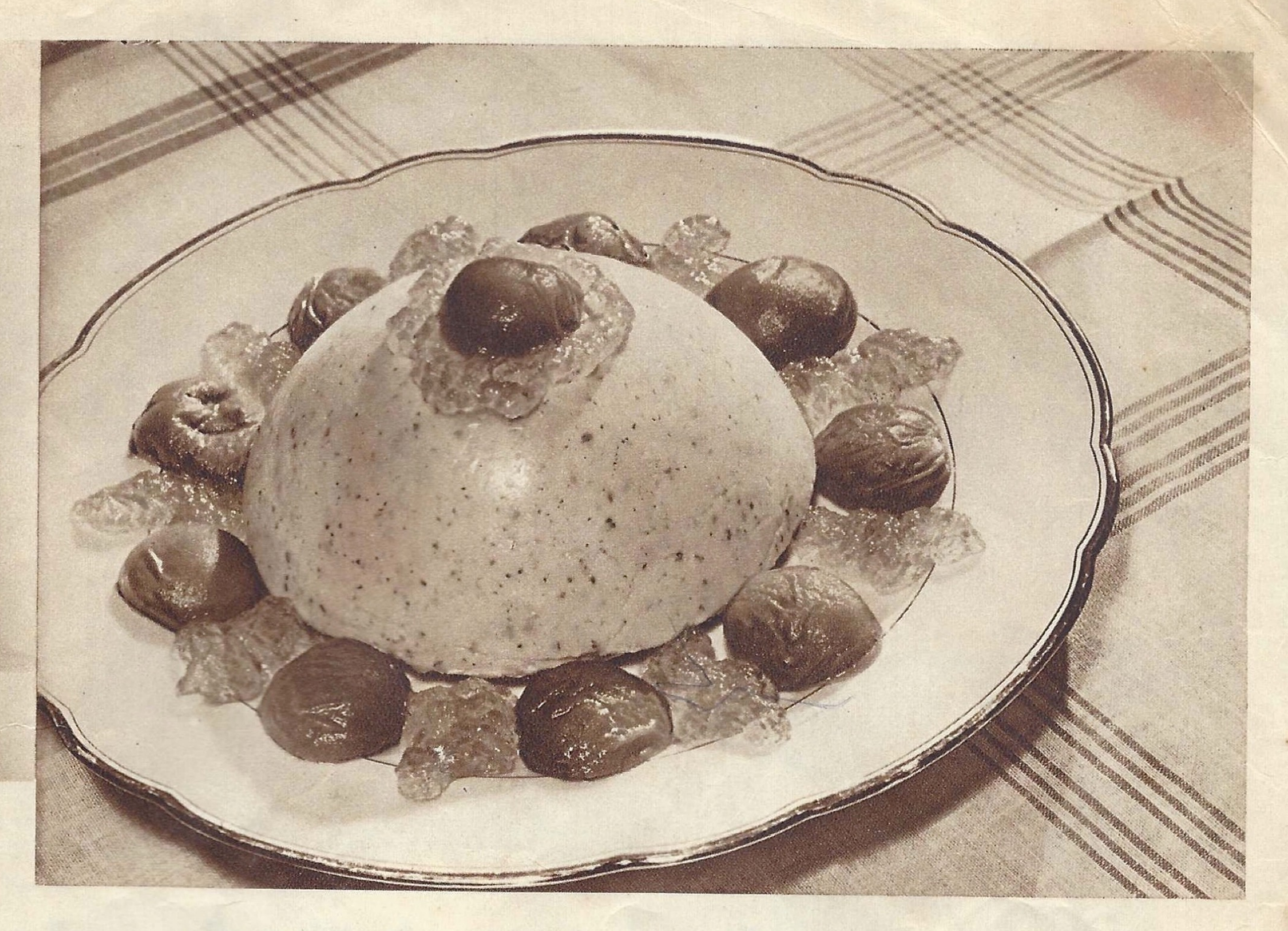
Die Knorr-Haferflocken in der Milch mit Zitronenschale 3—5 Minuten kochen und erkalten lassen. Die Butter schaumigrühren, Zucker und Eigelb beifügen, dann die Knorr-Haferflocken und den mit einer Prise Salz steifgeschlagenen Eierschnee darunterziehen. Die Masse in einer gefetteten, mit Knorr-Paniermehl naturell ausgestreuten Backform im Ofen oder in der Gasbackform ½ Stunde bei mäßiger Hitze backen.

Haferflockenspeise

(schnell zu bereiten)

Zutaten: 100 g Knorr-Haferflocken, 65 g Butter, 35 g Zucker, 1 Prise Salz, 500 g Äpfel.

Die Äpfel schälen und in Scheiben schneiden und mit der Hälfte der Butter, etwas Wasser und 1 Eßlöffel Zucker garkochen, aber nicht zerfallen lassen. Die Knorr-Haferflocken mit der übrigen Butter, dem Zucker und einer Prise Salz lichtbraun rösten. Flocken und Äpfel lagenweise bergartig auf einer runden Schüssel anrichten und eine Vanillesoße (Seite 46) darübergießen.



Weihnachtsflammeri mit Dörraprikosen umlegt

Weihnachtsflammeri

Zutaten: 1 Liter Milch, 65 g Zucker, 30 g Butter, 80 g Mondamin, 15 g Sultaninen, 15 g stiftlig geschnittene Mandeln, je 15 g in Würfelchen geschnittenes Orangeat und Zitronat.

Das Mondamin mit etwas kalter Milch glattrühren, die übrige Milch mit dem Zucker zum Kochen bringen, das Mondamin daruntergeben und unter ständigem Rühren etwa 4 Minuten kochen. Die Butter sowie die übrigen Zutaten beifügen, in kalt ausgespülter Form erstarren lassen.

Beigabe: 125 g in Wasser geweichte und gargedünstete Dörraprikosen.

Anrichten: Man kann den Aprikosensaft abmessen, auf ¼ Liter 4 Blatt in wenig heißem Wasser aufgelöste Gelatine und ½ Teelöffel Rum geben und erstarren lassen. Dann fein hacken und den Flammeri verzieren.

Käse-Kirsch-Auflauf

Zutaten: 500 g weißer Käse (Quark), 3 Eier, 100 g Zucker, 50 g Mondamin, 1 Päckchen Mondamin-Soßenpulver mit Vanillegeschmack, 1 Zitrone, 250—500 g Kirschen.

Eigelb und Zucker schaumig rühren, dann den durch ein Sieb gestrichenen Weißkäse dazugeben, Mondamin, die abgeriebene Zitronenschale und das Soßenpulver beifügen, um Geschmack und Farbe zu verbessern. Zuletzt den steifen Eischnee und die entsteinten, gezuckerten Kirschen daruntermischen. Eine Backform fetten, alles hineinfüllen und etwa 45 Minuten backen.

Vanille-Eis

Zutaten: ¾ Liter Milch, etwas kaltes Wasser, ½ Vanilleschote, 125 g Puderzucker, 25 g Mondamin, 5 Eidotter.

Die Milch mit der aufgeschlitzten Vanilleschote zum Kochen bringen. Eidotter und Zucker in einem großen Topf schaumigrühren und das mit etwas kaltem Wasser angerührte Mondamin dazugeben. Unter ständigem Rühren die aufgekochte Milch zugießen. Alles noch einmal kurz aufkochen, durch ein feines Sieb geben, abkühlen und in der Gefrierbüchse gefrieren lassen.

Eiercreme im Glas

Zutaten: ½ Liter Milch, 4 Eier, 25 g Mondamin, 15 g Butter, 50 g Zucker, etwas Rum.

Das Mondamin in 3 Eßlöffel Milch klarquirlen. Die übrige Milch mit der Butter aufkochen, das angerührte Mondamin zugeben und das Ganze unter fortwährendem Umrühren etwa 4 Minuten dickkochen lassen. Vom Feuer nehmen, unter die abgekühlte Masse die mit dem Zucker und Rum schaumig gerührten Eigelb und die zu Schnee geschlagenen Eiweiß geben. Dann nochmals unter ständigem Rühren aufkochen und die fertige Creme in die Gläser füllen.

Eigene Rezepte

(Nur mit Bleistift schreiben)

....

....

....

....

....

....

....

....

....

Merke:

Löste sich der Pudding nicht glatt aus der Form, so wird er mit gehackten Nüssen oder Mandeln überstreut, sonst legt die Hausfrau keine Ehre mit dem Pudding ein.

Die verlockende Sonntagstorte

Kuchen und Backwerk

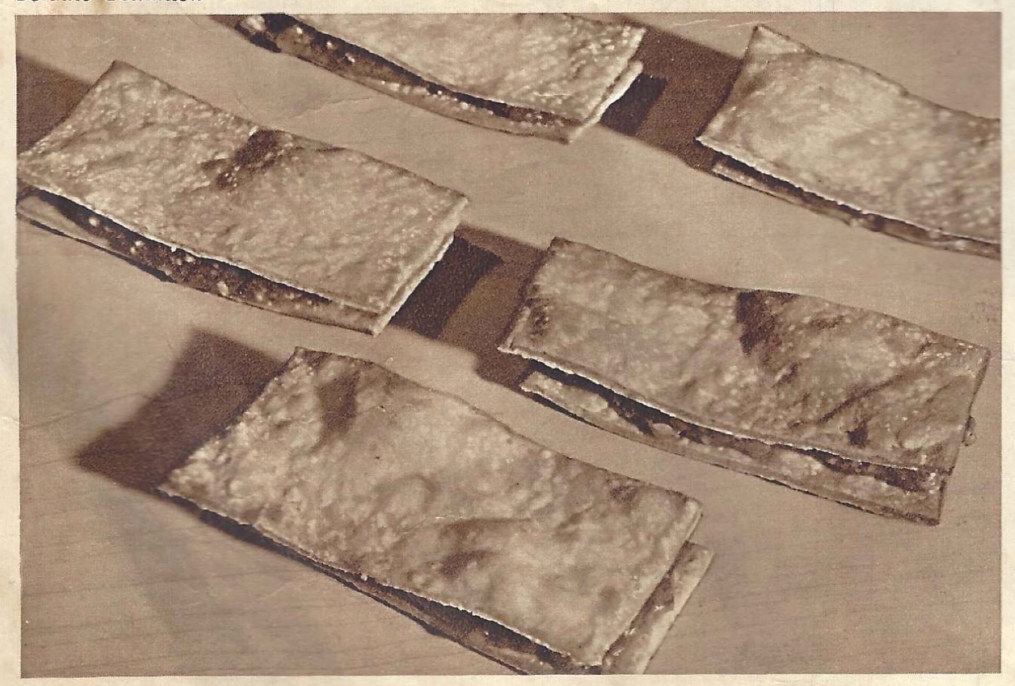
Sonntagstorte

Nach dem Rezept zu Schwamm-Pudding auf Seite 48 in einer Tortenform von 18 cm Durchmesser einen Tortenboden backen. Am anderen Tag die Torte quer durchschneiden und mit folgender Creme füllen:

Creme: 3/4 Liter Milch, 45 g Knorr-Reismehl, 75 g Zucker, etwas abgeriebene Zitronenschale, 75 g Butter, 30 g geriebene Nüsse.

Das Knorr-Reismehl mit etwas kalter Milch glattrühren, die übrige Milch mit Zucker und Zitronenschale zum Kochen bringen, das aufgelöste Knorr-Reismehl hineinrühren und 5 Minuten kochen. Vom Feuer nehmen, die Butter unter Quirlen darin schmelzen lassen, die geriebenen Nüsse daruntermischen. Etwa zwei Drittel der Creme in die Torte füllen, mit dem Rest die Torte bestreichen. Den Rand mit Trüffelschokolade bewerfen und die Torte einige Stunden recht kaltstellen.

Gefüllte Schnitten



Gefüllte Schnitten

Zutaten zum Teig: 70 g Mehl, 70 g Mondamin, 60 g Butter, 1 Ei, 1 Löffel Zucker.

Zur Fülle: 1/4 Liter gesüßter Fruchtsaft, 15 g Knorr-Reismehl, 20 g geriebene Mandeln oder Nüsse.

Aus den ersten Zutaten auf dem Backbrett einen Teig bereiten, dünn ausrollen und in gleichmäßige längliche Stücke schneiden. Auf gefettetem Blech hellbraun backen. Das Reismehl mit dem Saft verrühren und unter ständigem Rühren 4 Minuten kochen lassen. Die Mandeln daruntermischen und die Schnitten damit zusammensetzen.

Gefüllter Kuchen

Gefüllter Kuchen

Zutaten zum Teig: 60 g Mehl, 60 g Knorr-Reismehl, 60 g Butter, 1 Ei.

Zum Guß: 60 g Knorr-Haferflocken, 50 g Zucker, 50 g Butter.

Zur Fülle: Beliebige Marmelade oder beliebiges, dick eingekochtes Obst.

Aus den ersten Zutaten wie üblich auf dem Backbrett einen Mürbteig kneten und eine kleine gefettete Tortenform damit auslegen. 10—12 Minuten backen, inzwischen die Haferflocken mit dem Zucker in einer eisernen Pfanne unter ständigem Rühren hellgelb rösten, etwas abkühlen lassen und dann die Butter daruntermischen. Den halbgebackenen Tortenboden mit Marmelade bestreichen, die Flocken über die Fülle bröckeln und den Kuchen bei guter Hitze fertigbacken.

Schokoladenringe

Zutaten: 150 g Mehl, 125 g Knorr-Reismehl, 60 g Kakao, 125 g Zucker, 150 g Butter, 2 Eier, 2—3 Eßlöffel Milch, 1 Prise Salz.

Zum Guß: 1 Eigelb, einige Tropfen Milch, 2 Löffel gehackte Nüsse.

Die Zutaten auf dem Backbrett zu einem glatten Teig verarbeiten, der 3 mm dick ausgerollt wird. Ringe ausstechen, mit Eigelb bestreichen, das mit etwas Milch verquirlt wurde, mit gehackten Nüssen bestreuen und auf gefettetem Blech 10 bis 12 Minuten backen.

Flammeritörtchen

Den Teig wie beim gefüllten Kuchen herstellen, ausrollen, rund ausstechen, mit Teigrollen umlegen, mit gelben Erbsen füllen und auf dem Blech backen. Dann die Erbsen entfernen. Eine Rotegrütze- oder Schokoladenflammerimasse in kleinen Förmchen erstarren lassen. In die ausgekühlten Tortelets stürzen, mit Schlagsahne reichen.

Die Törtchen werden mit Flammeri gefüllt





Erdbeertorte mit Guß

Eigene Rezepte

(Nur mit Bleistift schreiben)

Koch Zucker Konfekt
4 Eier
1/2 ℔ Zucker
1/2 ℔ Kochzucker od Staubzucker
1/4 ℔ Mandeln
15 gr Citronat
15 gr Orangeat
1 Löffl. Zimt
1 - Nelken
1 Löffl. Backin
2 Messerspitze
1 ℔ Mehl

Teig nicht steif

Merke:

An einem angebrannten Kuchen soll man das Verbrannte niemals abschneiden, sondern mit einer kleinen Muskatreibe entfernen. Dann mit Staubzucker bestreuen.

Erdbeertorte mit Guß

Zutaten zum Teig: 60 g Mehl, 60 g Mondamin, 60 g Butter, 1 Ei, 30 g Zucker.

Zur Fülle: 500 g Erdbeeren, etwas Zucker.

Zum Guß: ½ Liter Milch, 30 g Butter, 40 g Zucker, 40 g Knorr-Reismehl.

Die erstgenannten Zutaten auf dem Backbrett zu einem glatten Teig verarbeiten, ausrollen und eine bemehlte oder gefettete kleine Tortenform (Springform) damit auslegen. Trockene Hülsenfrüchte hineinfüllen und lichtbraun backen. Dann die Hülsenfrüchte entfernen und den Tortenboden auskühlen lassen. (Die Hülsenfrüchte können immer wieder zu diesem Zweck verwendet werden.) Den Tortenboden mit den verlesenen, gewaschenen Früchten belegen, Zucker darüberstreuen.

Das Knorr-Reismehl mit etwas kalter Milch glattquirlen. Den Rest der Milch mit Butter und Zucker zum Kochen kommen lassen und unter Rühren etwa 4—5 Minuten kochen. Die Masse über die Früchte gießen und erstarren lassen.

Die Torte kann auch mit Johannisbeeren, Brombeeren oder Heidelbeeren bereitet werden. Ebenso eignen sich mit Zuckerwasser gedünstete Pfirsiche, Aprikosen oder geschälte Pflaumen. Wenn es gewünscht wird, kann man auch kleine Törtchenformen mit dem Teig auslegen und in der oben angegebenen Weise blind backen und ausfüllen.

Apfeltorte

Zutaten zum Teig: 175 g Butter, 1 Ei, 100 g Zucker, 225 g Mehl, 75 g Mondamin, 1 Päckchen Mondamin-Backpulver, 1 Päckchen Mondamin-Vanillinzucker, 1 Eidotter.

Mehl, Mondamin und Backpulver zusammen durchsieben und dann zum Kranz auseinanderschieben. In der Mitte das Ei mit dem Zucker verrühren, stückchenweise die Butter unter die Masse pflücken und allmählich das Mehlgemisch vom Rand heranholen. Den geschmeidig gekneteten Teig in zwei Teile teilen und ausrollen. Mit dem einen Teil den Boden der Springform belegen und hellgelb backen. Inzwischen 1 kg in Scheiben geschnittene Äpfel, etwas Zimt, 100 g Zucker und 2 Eßlöffel Korinthen dünsten. Hiermit nach dem Erkalten den Boden belegen. Den übrigen Teig ausrollen, in Streifen schneiden oder rädeln, die Streifen gitterartig auf die Füllung legen und den Rand mit einer Teigrolle begrenzen. Streifen und Rolle mit Eidotter bestreichen und die Torte fertigbacken.

Gefüllte Plätzchen

Einen Teig wie zu Apfeltorte bereiten, ausrollen, runde Plätzchen ausstechen, lichtbraun backen. Noch heiß mit beliebiger Marmelade zusammensetzen und in Vanillezucker wälzen.





Zimtsterne
werden ausgestochen

Zimtsterne

Zutaten: 500 g Zucker, 500 g gemahlene Mandeln, 8 Eiweiß, 1 Kaffeelöffel Zimt, 1 Prise gestoßene Nelken.

Die Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, Zucker, Zimt und Nelken daruntermischen. Von dieser Masse eine Kaffeetasse voll für den Guß auf die Seite stellen und in den Rest die geriebenen Mandeln geben. Das Ganze gut vermischen, auf ein bemehltes Brett schütten, vorsichtig auswellen und Sterne davon ausstechen, mit dem zurückgebliebenen Schnee bestreichen.

Braune Plätzchen

Zutaten: 500 g Mehl, 500 g Zucker, 4 Eier, 50 g Kakaopulver, 5 g Zimt, 1 Messerspitze Nelken, 50 g Zitronat, 50 g Pomeranzenschale, 1 Päckchen Mondamin-Backpulver.

Zucker, Eier und Kakaopulver rühren, das feingeschnittene Zitronat sowie Pomeranzenschale, ebenso die Nelken und den Zimt dazugeben, das mit dem Backpulver gemischte Mehl darunterrühren und zu einem Teig verarbeiten, die Masse auf einem mit Mehl bestäubten Brett auswellen und runde Formen ausstechen, die mit wenig Wasser bestrichen und mit Hagelzucker bestreut werden; bei mittlerer Hitze backen. Liebt man keinen Hagelzucker, kann man die Plätzchen auch vor dem Backen mit Eigelb bestreichen und mit grob gehackten Mandeln bestreuen.

Haferflocken-Torte

Zutaten: 200 g Knorr Haferflocken, ½ Liter Milch, 80 g Zucker, 100 g Mehl, 1 Päckchen Mondamin-Backpulver, dicke Kirschen- oder Stachelbeer-Marmelade, 2 Eier, 60 g Butter, 1 Päckchen Mondamin-Vanillinzucker.

Die Haferflocken mit der Milch übergießen und 2—3 Stunden aufquellen lassen. Butter, Eigelb und Zucker rühren, nach und nach die Haferflocken sowie das mit Backpulver gemischte Mehl und zuletzt den Eiweiß-Schnee daruntergeben, den Teig in eine Form füllen und backen. Wenn die Torte erkaltet ist, in der Mitte quer durchschneiden, die untere Hälfte dick mit Marmelade bestreichen und wieder zusammensetzen. Die Torte gewinnt an Aussehen, wenn man sie mit einer Vanilleglasur überzieht. Zutaten zur Glasur: 150 g Puderzucker, 2 Päckchen Mondamin-Vanillinzucker, 3 Eßlöffel voll Milch. Den Vanillinzucker in der Milch auflösen und den Puderzucker glatt darunterrühren.

Rum-Keks

Zutaten: 750 g Mehl, 250 g Zucker, 125 g Butter, 5 Eier, 2 Eßlöffel Rum, ½ Päckchen Mondamin-Backpulver, 1 Päckchen Mondamin-Vanillinzucker.

Butter, Zucker, Eier, Vanillinzucker schaumig rühren, Backpulver und Rum beifügen, das Mehl vorsichtig daruntermengen, dann den Teig tüchtig kneten, Keks ausstechen und bei mäßiger Hitze backen.

Eigene Rezepte

(Nur mit Bleistift schreiben)



So spritzt man Ringe auf das Blech

Links: Fertig gebacken

Eigene Rezepte

(Nur mit Bleistift schreiben)

Merke:

Will man Kleingebäck längere Zeit aufbewahren, so darf man es erst nach völligem Erkalten in gut schließende Blech- oder Porzellandosen legen.

Spritzgebackenes

Zutaten: 400 g Mehl, 100 g Mondamin, 200 g Butter, 200 g Zucker, 2 Päckchen Mondamin-Vanillinzucker, 125 g gemahlene Mandeln, 2 Eier.

Butter, Zucker und Eier schaumigrühren, das gut gesiebte Mehl und Mondamin nach und nach dazugeben, ebenso den Vanillinzucker und die Mandeln. Den Teig durch die Spritze zu beliebigen Formen drücken und bei mittlerer Hitze backen.

Linzertorte

Zutaten: 180 g Butter, 180 g Zucker, 180 g Mehl, 180 g Mandeln, 3 Eier, 1 Prise Salz, gemahl. Zimt, Nelken, Abgeriebenes einer halben Zitrone, Johannisbeer- oder Himbeermarmelade.

Die Zutaten zu einem Teig verarbeiten und auf einem mit Mehl bestreuten Brett rund auswellen, mit Marmelade bestreichen, doch so, daß am Rand ringsum ein fingerbreiter Streifen freibleibt. Vom übrigen Teig Streifen rädeln, gitterartig über das Obstmus legen und am Rand festdrücken. Über die Endstücke ein Teigröllchen legen und dasselbe, ebenso die Gitterstreifen, mit Ei bestreichen. Backzeit ca. 3/4 Stunden. Wenn die Torte vollständig erkaltet ist, können die Gitter nochmals mit etwas Marmelade nachgefüllt werden.

S-Gebäck

Zutaten: 300 g Butter, 200 g Zucker, 2 Eier, 450 g Mehl, 50 g Mondamin, 1/2 Päckchen Mondamin-Backpulver, 1 Päckchen Mondamin-Vanillinzucker.

Butter, Zucker, Vanillinzucker und die Eidotter schaumigrühren, dann Mehl mit Mondamin und Backpulver gut durchsieben, dazugeben und zuletzt den Eischnee unterziehen. Den Teig mit Spritzbeutel in S-Formen auf ein gefettetes Blech spritzen und goldgelb backen. Das fertige Gebäck mit Puderzucker bestäuben.

Haferflocken-Schnitten

Zutaten: 250 g Knorr-Haferflocken, 150 g Butter, 150 g Zucker, 125 g Mehl, 50 g gemahlene Haselnüsse oder Mandeln, 2 ganze Eier, 1/2 Tasse Milch, 1 Päckchen Mondamin-Vanillinzucker.

Zutaten gut durcharbeiten, den Teig auf einem mit Mehl bestreuten Brett dünn ausrollen, etwa 4 cm breite Streifen schneiden, in Rechtecke aufteilen, auf ein gut gefettetes Blech legen und bei mittlerer Hitze goldgelb backen.

Nach Belieben kann man die Schnitten noch heiß zwei und zwei mit Marmelade zusammensetzen oder nach dem Erkalten mit zerlassener Schokoladenkuvertüre (fertig käuflich) glasieren.



Das gute Frühstück aus Knorr-Haferflocken rasch bereitet

Abwechslung auf dem Frühstückstis[ch]

Es ist doch merkwürdig, daß viele Hausfrauen, die zwar gerne für das Mittagessen neue Gerichte erproben, in bezug auf den Frühstückstisch aber von einer geradezu unbegreiflichen Beharrlichkeit sind und jahraus, jahrein nur Kaffee oder Tee vorsetzen. Und doch ist für den geistig und körperlich angestrengten sowie für den nervösen Menschen nichts wichtiger, als daß ein leicht verdauliches, dabei aber nahrhaftes und gehaltvolles Frühstück eine solide Grundlage für seine Tagesarbeit bildet. Ganz zu schweigen von den Schulkindern, für die der stete Genuß von Tee oder Kaffee denkbar ungeeignet ist, denen aber andererseits das tägliche Milchtrinken nicht zusagt. Die auf die Gesundheit ihrer Familie achtende Hausfrau räumt daher dem Hafer seinen gebührenden Platz auf dem Frühstückstisch ein und verabreicht ihn in abwechselnder Form, damit ihre Lieben Freude und Genuß am ersten Frühstück haben. Nachstehende Rezepte zeigen, wie man das Frühstück vielseitig für Groß u. Klein bereitet. Selbstverständlich sind diese Gerichte auch für das zweite Frühstück geeignet. Bei durchgehender Arbeitszeit, wenn das warme Frühstück in der Thermosflasche mitgenommen werden muß, sind Hafersuppen u. -Getränke besonders zu empfehlen, da sie sehr sättigend und nahrhaft sind und dem Körper die wichtigen Nähr- und Aufbaustoffe zuführen.

Frühstückssuppe aus Haferflocken
Man kocht für jede Person 15 g Knorr-Haferflocken unter öfterem Rühren 10 Minuten in ½ Liter Milch, würzt mit etwas Salz und Zucker und gibt zum Schluß etwas frische oder braune Butter in die Suppe.

Knorritsch (Haferflocken-Rohkost-Frühstück)
3 gehäufte Eßlöffel Knorr-Haferflocken (30 g) werden abends mit 1 Eßlöffel Zucker in reichlich $^1/_8$ Liter Milch eingeweicht. Am Morgen wird ein großer Apfel samt Schale hineingerieben, der Saft einer viertel Zitrone sowie 1 gehäufter Eßlöffel geriebene Haselnüsse oder Mandeln daruntergerührt. Der Apfel kann je nach Jahreszeit auch durch jedes andere Obst ersetzt werden. — Knorritsch ist so gesund und von solch überraschendem Wohlgeschmack, daß man auf eine dekorative Ausschmückung dieses Frühstücks verzichten kann, wenn morgens die Zeit dazu fehlt. Im Sommer empfiehlt es sich, die Haferflocken abends mit 5 Eßlöffel Wasser einzuweichen und erst morgens weitere 5 Eßlöffel Milch dazuzugeben, um ein Sauerwerden zu verhüten.

Haferkakao
Mischt man bei der Bereitung des Frühstückskakaos den Kakao zur Hälfte mit Knorr-Hafermehl, dann bekommt man einen wohlschmeckenden, preiswerten und bekömmlichen Haferkakao.

Eigene Rezepte
(Nur mit Bleistift s[chreiben])





Für Säuglinge

...igene ...pte

...t Bleistift ...iben)

Hafer- oder Reisschleim zur Flaschenmilch

Je nach Alter des Säuglings 1—2 gehäufte Eßlöffel Knorr-Haferflocken oder 1 gestrichenen bis gehäuften Eßlöffel kalt glattgerührtes Knorr-Hafermehl oder Knorr-Reismehl in 1 Liter kaltes Wasser geben. Auf kleinem Feuer $^1/_2$ Stunde kochen, bis die Flüssigkeit zur Hälfte eingekocht ist. Diesen $^1/_2$ Liter dünnen Schleim (500 g) durch ein Haarsieb gießen und dann mit gekochter Milch vermischen. Mischungsverhältnis zwischen Milch und Schleimzusatz, wenn der Arzt nichts anderes vorschreibt:

Bis zur 2. Lebenswoche: $^1/_3$ Milch, $^2/_3$ Schleim, 2. Woche bis 5. Monat: $^1/_2$ Milch, $^1/_2$ Schleim, 5. und 6. Monat: $^2/_3$ Milch, $^1/_3$ Schleim. Diese Mischung in der vorgeschriebenen Menge jedesmal frisch zubereiten und jeder Flasche eine Messerspitze Zucker oder Milchzucker (mit dem Alter steigend) beifügen.

Mehlabkochung (Mehlsuppe) zur Flaschenmilch

Bekommt der Säugling vom 3. Monat an zur Flaschenmilch statt des Schleimzusatzes eine Mehlabkochung aus Knorr-Hafermehl oder Knorr-Reismehl, so ist das Mischungsverhältnis, wenn der Arzt nichts anderes vorschreibt:

Im 3. und 4. Lebensmonat $^1/_2$ Milch, $^1/_2$ Mehlabkochung, vom 5. Lebensmonat an $^2/_3$ Milch, $^1/_3$ Mehlabkochung.

Zubereitung: 2 gestrichene Eßlöffel (20 g) Knorr-Hafermehl oder Knorr-Reismehl mit etwas kaltem Wasser glatt anrühren, $^3/_4$ Liter Wasser dazugeben, etwa 15 Minuten auf kleinem Feuer unter Umrühren kochen, bis die Flüssigkeit auf $^1/_2$ Liter eingekocht ist. Dann vorschriftsmäßig mit gekochter Milch vermischen und zuckern.